



All'insegna delle buone tradizioni.

Antipasti di Mare

<i>Insalata di polpo con pomodorini semi dry, rucola e limone</i>	€ 14,00
<i>Code di gambero al pan verde su crema di carote allo zenzero e limone</i>	€ 14,00
<i>Ceviche di branzino marinato al lime, fragole e menta</i>	€ 14,00
<i>Calamari alla barbabietola con spugna di spinaci e salsa al Parmigiano</i>	€14,00



Ristorante Calzavecchio

Gli ingredienti ed i prodotti impiegati sono sempre della massima freschezza e della migliore qualità: a garanzia dell'igiene e della salubrità di quelli soggetti ad alterazione, provvediamo - se necessario - ad una temporanea conservazione in freezer o ad un acquisto di prodotto surgelato di alta qualità.



GARGANELLI



All'insegna delle buone tradizioni.

Antipasti di Terra

<i>Battuta di manzo al coltello con insalatina di sedano, semi di papavero e Provola</i>	€ 14,00
<i>Tipici salumi Emiliani con mousse di Stracchino fresco e piccole crescentine</i>	€ 13,00
<i>Fiori di zucca ripieni di Ricotta, misticanze e ristretto di Barbera dei nostri colli</i>	€ 12,00
<i>Cheesecake agli asparagi con petto d'oca affumicato e tuorlo d'uovo marinato</i>	€ 13,00
<i>Cestino di crescentine fritte</i>	€ 6,00



Ristorante Calzavecchio

Gli ingredienti ed i prodotti impiegati sono sempre della massima freschezza e della migliore qualità: a garanzia dell'igiene e della salubrità di quelli soggetti ad alterazione, provvediamo - se necessario - ad una temporanea conservazione in freezer o ad un acquisto di prodotto surgelato di alta qualità.



GARGANELLI



All'insegna delle buone tradizioni.

Primi Piatti di Mare

*Spaghettone con tartare di gamberi e Pecorino
al finocchietto selvatico* € 16,00

*Linguine saltate alla polpa di frutti di mare, mazzancolle,
pomodorini e basilico* € 17,00

Tortelli neri al Cacio e Pepe, bottarga di tonno e lime € 16,00

*Maccheroncini al torchio al ragù di gallinella, melanzane
e olive taggiasche* € 15,00



Ristorante Calzavecchio

Gli ingredienti ed i prodotti impiegati sono sempre della massima freschezza e della migliore qualità: a garanzia dell'igiene e della salubrità di quelli soggetti ad alterazione, provvediamo – se necessario – ad una temporanea conservazione in freezer o ad un acquisto di prodotto surgelato di alta qualità





All'insegna delle buone tradizioni.

Primi Piatti di Terra

Tagliatelle al ragù antico Bolognese € 13,00

Tortellini in brodo di gallina € 14,00

Tortelloni di Ricotta e spinaci al burro e salvia € 13,00

I nostri passatelli al ragù di coniglio, fiori di zucca e Squacquerone € 15,00

Risotto mantecato alla Toma di Capra, asparagi, rapa rossa e tuorlo d'uovo € 15,00

Tortelli ripieni di Bufala e melanzane al pesto di ciliegini infornati € 14,00

Zuppetta di cipolle, fave, Pecorino e crostini alle erbe € 12,00



Ristorante Calzavecchio

Gli ingredienti ed i prodotti impiegati sono sempre della massima freschezza e della migliore qualità: a garanzia dell'igiene e della salubrità di quelli soggetti ad alterazione, provvediamo – se necessario – ad una temporanea conservazione in freezer o ad un acquisto di prodotto surgelato di alta qualità



GARGANELLI



All'insegna delle buone tradizioni.

Secondi Piatti di Mare

Trancio di dentice su crema di piselli e cipolline allo zafferano € 22,00

Lombetto di pescatrice in porchetta con peperoni arrostiti e olive € 22,00

Baccalà in olio cottura, cetrioli marinati e salsa di pomodoro fresco € 21,00

Bocconcini di tonno ai sesami e giardinetto di verdure in agretto € 21,00



Ristorante Calzavecchio

Gli ingredienti ed i prodotti impiegati sono sempre della massima freschezza e della migliore qualità: a garanzia dell'igiene e della salubrità di quelli soggetti ad alterazione, provvediamo – se necessario – ad una temporanea conservazione in freezer o ad un acquisto di prodotto surgelato di alta qualità



GARGANELLI



All'insegna delle buone tradizioni.

Secondi Piatti di Terra

<i>Filetto di manzo ai ferri con verdure alla griglia e patate arrosto</i>	€ 22,00
<i>Tagliata di filetto di manzo, composta di limoni e fiori di rosmarino</i>	€ 22,00
<i>La tradizionale scaloppina di vitello alla Petroniana con patate arrosto</i>	€ 18,00
<i>Cotoletta di vitello alla Bolognese con patate al rosmarino</i>	€ 18,00
<i>Costata di Angus alla griglia</i>	€ 22,00
<i>Coscetta di faraona ripiena di mortadella, bieta al burro e mirtilli</i>	€ 20,00
<i>Macco di fave con uovo cbt, fantasia di verdure cotte e crude</i>	€ 16,00



Ristorante Calzavecchio

Gli ingredienti ed i prodotti impiegati sono sempre della massima freschezza e della migliore qualità: a garanzia dell'igiene e della salubrità di quelli soggetti ad alterazione, provvediamo – se necessario – ad una temporanea conservazione in freezer o ad un acquisto di prodotto surgelato di alta qualità





All'insegna delle buone tradizioni.

I Nostri Formaggi

Dolce Toma - Piemonte

€ 8,00

(latte di capra)

con composta di uva e cannella

Formaggio caprino pastorizzato, leggermente stagionato a pasta molle, privo di occhiature, con crosta edibile. La pasta è tenera, untuosa, immediatamente solubile in un bouquet aromatico di sensazioni di burro fuso e note vegetali, accompagnato dalla dolcezza ottenuta con una breve acidificazione del latte di capra e da un'aggiunta di panna. Forma cilindrica.

Toma della Valla di Gressoney - Valle d'Aosta

€ 8,00

(latte di mucca)

con composta di mela verde e cipolla

Formaggio semigrasso a pasta semicotta. Caseificazione di latte crudo proveniente da due mungiture e parzialmente scremato. Stagionatura in grotte naturali. Colore tipico avorio con sfumature giallo paglierino. Odore intenso più o meno evoluto in funzione del grado di maturazione. In bocca ha un caratteristico sapore dolce, delicato e sapido.

Blu di Capra - Piemonte

€ 8,00

(latte di capra)

con composta di limone e cardamomo

Formaggio caprino pastorizzato, erborinato e stagionato a pasta molle bianca con striature blu/verdi, con crosta edibile. A base di latte crudo caprino, tradizionalmente prodotto nel cupre delle Alpi Piemontesi. L'intensità del sapore aumenta con il passare dei giorni durante la stagionatura, che viene curata in apposite cantine di montagna dove assume un sapore piacevolmente e naturalmente piccante. Forma cilindrica.

Cacio di Caterina - Toscana

€ 8,00

(latte di Pecora)

con miele e peperoncino

Formaggio Pecorino Toscano ottenuto da latte ovino di Maremma altamente selezionato e prodotto con gli antichi metodi tradizionali. E' un Pecorino che nasce e viene affinato nella grotta di famiglia, la cui pasta è compatta e rigida, tendente al friabile, con un aroma piacevolmente vegetale. Il "Cacio Caterina" è un omaggio alle donne, perché erano proprio loro a fare il formaggio davanti al focolare "a vegliatura"

Mix dei nostri formaggi

€ 15,00

Ristorante Calzavecchio

Gli ingredienti ed i prodotti impiegati sono sempre della massima freschezza e della migliore qualità: a garanzia dell'igiene e della salubrità di quelli soggetti ad alterazione, provvediamo – se necessario – ad una temporanea conservazione in freezer o ad un acquisto di prodotto surgelato di alta qualità



Desserts

€. 8,00

Pomodoro e Basilico

Mascarpone all'amaretto con scaglie di fondente e Savoirdi al Maraschino

Cremoso al cioccolato bianco, biscotto al pistacchio e fragole

Tenerina, gelato al fior di latte e crema inglese

Crema Catalana ()*

Semifreddo al Madeira con cialda all'arancia e frutti rossi

Frutta

€. 8,00

Ananas

Macedonia di Frutta

Composizione di Frutta Fresca

****(anche per celiaci)***

Sorbetto al limone



Ristorante Calzavecchio

Gli ingredienti ed i prodotti impiegati sono sempre della massima freschezza e della migliore qualità: a garanzia dell'igiene e della salubrità di quelli soggetti ad alterazione, provvediamo – se necessario – ad una temporanea conservazione in freezer o ad un acquisto di prodotto surgelato di alta qualità



GARGANELLI