



All'insegna delle buone tradizioni.

Antipasti

<i>Tagliere di salumi Emiliani con mousse di stracchino e piccole crescentine</i>	€ 14,00
<i>Battuta di manzo tagliata al coltello con salsa tonnata, capperi e cipolla rossa</i>	€ 13,00
<i>Insalata di polpo, rucola, olive e pomodorini</i>	€ 13,00
<i>Code di gamberi in crosta di semi di Papavero su crema di piselli e yogurt</i>	€ 13,00
<i>Insalata di songino con panna cotta al parmigiano, fragole al balsamico e pinoli</i>	€ 13,00
<i>Fiori di zucca in pastella ripieni di ricotta bufalina su crema di datterini e basilico</i>	€ 13,00



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

<i>Tortellini in brodo di cappone</i>	€ 14,00
<i>Tagliatelle al ragù bolognese</i>	€ 12,00
<i>Tortelloni ripieni di bufala e melanzane al filetto di pomodoro e basilico</i>	€ 14,00
<i>Chicche di rapa rossa e ricotta al ragù dell'orto su fonduta di parmigiano e pesto di mandorle</i>	€ 14,00
<i>Passatelli fatti in casa con asparagi, prosciutto dolce di Parma e limone</i>	€ 14,00
<i>Riso Vialone Nano mantecato alla crema di gorgonzola, polvere di zafferano, scorzetta di lime e composta di ciliegie</i>	€ 13,00
<i>Linguine alla polpa di frutti di mare, mazzancolle e pomodorini</i>	€ 16,00
<i>Tortelli ripieni di cacio, pepe e gamberi saltati con bottarga di tonno e scorzetta di lime</i>	€ 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.

Secondi Piatti

<i>Tagliata di filetto di manzo al ristretto di balsamico e pistacchi con patate arrosto</i>	€ 20,00
<i>Cotoletta di vitello alla bolognese con prosciutto, formaggio e patate al forno</i>	€ 18,00
<i>Costata di manzo alla griglia con patate alle erbe aromatiche e verdure grigliate</i>	€ 22,00
<i>Rollatina di coniglio ripiena di lardo e rosmarino con verdure grigliate</i>	€ 19,00
<i>Polpo ripassato in padella con soffice di patate e petali di pomodoro alle erbe di Provenza</i>	€ 20,00
<i>Lombetto di baccalà allo zafferano e purea di asparagi</i>	€ 21,00
<i>Bocconcini di pesce spada cotto in olio speziato e ripassato in padella con brunoise dell'orto</i>	€ 21,00
<i>Fagottino di melanzane ripiene di provola affumicata, cubetti di peperoni e pesto di prezzemolo</i>	€ 17,00



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.

Contorni

€ 6,00

Verdure bollite

Verdure grigliate

Patatine fritte

Patate al forno

Insalata mista

Sides

€ 6,00

Steamed vegetables

Grilled vegetables

French fries

Baked potatoes

Mix salad

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

Genziana di capra – Veneto

€ 8,00

(latte di capra)

con composta di cipolla rossa

Formaggio a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte di capra. Ha una stagionatura di circa tre mesi. Crosta sottile e fiorita fa muffe nobili. Pasta compatta e morbida di colore bianco dal sapore delicato e gradevole, con note vegetali ed un aroma caprino.

Vento d'Estate al fieno di montagna – Veneto

€ 8,00

(latte vaccino)

con composta di fragole e lime

È un formaggio prodotto solo nei periodi estivi sulle malghe dolomitiche e successivamente posto ad affinare nei fieni primaverili fioriti e profumati. In questo periodo il formaggio acquisisce morbidezza ma soprattutto sentori di fieno molto intriganti e sentori lattici e burrosi

Pecorino Lo Scudo di Fauglia - Toscana

€ 8,00

(latte di pecora)

con miele mille e cannella

Pecorino a media-lunga stagionatura (120/150 giorni), prodotto con latte di pura pecora. la pasta si presenta compatta, bianca, gessata e la consistenza granulosa fanno sì che possa essere grattugiato e scagliato.

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

Bavarese al cioccolato bianco e lime con composta di mango e crumble al cocco

Mousse al mascarpone con coulisse di fragole e streusel alle nocciole

Tenerina al cioccolato fondente su crema inglese e gelato al fior di latte

Semifreddo all'amaretto con crema alla vaniglia e frutti di bosco caramellati

Crema Catalana ()*

Frutta

€ 6,00

Composizione di frutta

Bocconcini di Ananas

Macedonia di frutta fresca

**(anche per celiaci)*



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.