

## *Le «Givedì a Mano Libera»*

*Tous les Jeudis soirs, la Scuderie Ristorante propose une carte dont le chef est le protagoniste, pour profiter d'une soirée découverte de plats et vins originaux.*

*Nous vous proposons le menu à 45 € comprenant le vin, l'eau et le café.*

*Cette proposition est facultative, mais vous pouvez choisir dans notre carte celle qui vous inspire le plus.*

*Mes plats,*

*ils sont le résultat de recherches infatigable des matières premières et techniques de traitement modernes*

*Avec cette intention*

*J'essaye de valoriser les arômes et les saveurs que le territoire nous donne*

*Cristian Conti*

## Nos Menus dégustation pour la Saison d'Hiver

*Le choix des dégustations est idéal pour explorer ma cuisine,*

*les plats sont conçus par petites portions et résument toutes les créations de la saison.*

*Le choix du menu de dégustation doit être le même pour tous les invités à la même table.*

*Bonne lecture!*

## Tradition Contamine

*. Petit Amuse-Bouche en apéritif*

*. Bienvenue de la cuisine*

*. Culatello di Zibello, Salami Cremonese et Bortellina gâteau*

*. Marubino Cremonese De. Co. lait de Provolone Doux et Tobacco*

*. Joue de Veau cuite lentement, doux des Pommes de Terre à la Réglisse,*

*Foie Gras d'Oie et Puntarelle*

*. En attendant le Dessert*

*. Rosa: Notre Gâteau Rose à la crème de Chartreuse Verte*

*€ 45 P.p*

## Inspirations

*. Un chemin surprise de cinq plats pour découvrir la philosophie du chef*

*€ 50 P.p*

## Expérimenter

. *Petit Amouse-Bouche en apéritif*

. *Bienvenue de la cuisine*

. *Saint-Jaques, Burrata Mozzarella, Framboises et gaufres au Quinoa*

. *Langoustine et Foie Gras, Oignons Caramélisés et Gutturnio Caramel*

. *Cappelletti de Lapin en Psaumes, Porcini croustillant et son bouillon parfumé à la Truffe Noire*

. *Gnocchis aux Pommes de Terre, Rouget, Brocoli liquide et lait de Fromage Proulone doux*

. *Entrecôte de Boeuf rôtie au Romarin, Carottes au Gingembre,*

*Brioche aux Poivre léger et sauce Cabernet*

. *Poulpe rôti, crème de Pommes de Terre fumées, Mandarine confite et gel de Campari*

. *En attendant le Dessert*

. *Gong: Camomille, yogourt aux Bergamote et Fraises*

€ 65 P.p.

## Le Mariage œnologique avec les Menu Dégustation

*Dégustation de 3 verres € 15 P.p.*

*Dégustation de 4 verres € 20 P.p*

*Dégustation de 5 verres € 25 P.p*

## Les Hours D'œuvres

. *Crevettes rouges, mayonnaise au Soja, Puntarelle et Pomme verte*

€ 18

. *Langoustine et Foie Gras, Oignons Caramélisés et Gutturnio Caramel*

€ 20

. *Saint-Jaques, Burrata Mozzarella, Framboises et gaufres au Quinoa*

€ 18

. *Culatello di Zibello, salami Cremonese et Tortellina gâteau*

€ 16

. *Poitrine et cuisse de Caille rôtie, sauce au Whisky, Panais,*

*Cerises noires et Brioche*

€ 18

. *Oeuf CB7, crème de Fromage au Cacio del Po, Poire caramélisée et Noisettes*

€ 16

## Les Pâtes

*Toutes nos pâtes fraîches sont emballées en ce moment*

. *Spaghettonne Regina dei Sibillini, Ail doux, Hareng fume, chapelure de Pain et Catalogne*  
€ 16

. *Raviolis au Persil, crème de Morue son Sashimi et mousse d'Artichaut*  
€ 18

. *Nouilles aux œufs, crème Grana Padano et forgé de Pigeon parfumé à la Menthe*  
€ 18

. *Cappelletti de Lapin en Psaumes, Porcini champignon croustillant et son bouillon  
parfumé à la Truffe Noire*  
€ 18

. *Gnocchis aux Pommes de Terre, Rouget, Brocoli liquide et lait de Proulone doux*  
€ 18

## Les Risotti

. *Riz San Massimo Riserva au Chou Violet, Crevettes Rouges et Citron confit*  
€ 20

. *Crème du Riz Riserva San Massimo au Citrouille et Orange, Pioppini Champignon et essence de Veau*  
€ 16

## Les Plats Principaux

### Les Viandes:

. *Cube de Cochon de lait, Oignons rouges de Tropea et compote de Pommes*  
€ 18

. *Filet de Porc Ibérique, croûte de Sésame Noir, purée de Citrouille, Agrumes et Miel*  
€ 20

. *Joue de Veau cuite lentement, doux des Pommes de Terre à la réglisse,  
Foie Gras d'Oie et Puntarelle*  
€ 22

. *Entrecôte de Boeuf rôtie au Romarin, Carottes au Gingembre, Brioche aux Poivre léger et sauce Cabernet*  
€ 22

### Le Poisson:

. *Poulpe rôti, crème de Pommes de Terre fumées, Mandarine confite et gel au Campari*  
€ 18

. *Bar unilatéral, Pioppini Champignon, Myrtilles et Mousseline de Pommes de Terre*  
€ 22

. *Turbot anisé, Crème de Fenouil, croustillant de Riz et consommé de Crustacés*  
€ 24

. *Tranche de Morue, Poireaux frits, crème d'Artichaut et ses Tripes aux noires*  
€ 24

Du plateau des Fromage, notre sélection combinée avec  
Moutardes et Confitures de notre production € 3 par pièce

Pour les petits

. *Le Culatello de Zibello*

€ 10

. *Pâtes à la sauce Tomate*

€ 8

. *Escalope Milanese avec Pommes Frites*

€ 12