

SAPORISOLARI

LE DEGUSTAZIONI.

Come consuetudine di Sapori Solari, ci piacerebbe richiedere la tua fiducia per lasciarti guidare in un viaggio di scoperta unico alla ricerca del gusto.

| LA VACCA⁷ | 48€ a persona | LA FATTORIA⁷ | 42€ a persona |
|---|----------------------|--|----------------------|
| Carpaccio di manzo marinato, bresaola di Wagyu e formaggi affinati Ceviche di Fassona Pura Piemontese, Tartare di Fassona 50gr, Filetto di Fassona Pura Piemontese. | | Selezione di affettati di carne da raccontare, Foie gras su salsa alle castagne, mela caramellata e cipolla rossa in agrodolce e sale maldon, Tartare di carne equina 50 gr, Filetto di suino cbt. | |
| Degustazione vino abbinata alla Vacca. | 30€ | Degustazione vino abbinata alla Fattoria. | 30€ |
| Lambrusco Otello cantina Ceci, Franciacorta brut Bellavista, Pinot nero cantina Lavis, Bruciato Antinori tenuta Guado al Tasso. | | Lambrusco Otello cantina Ceci, Franciacorta brut Bellavista, Valpolicella Classico Agricola Cottini, Morellino di Scansano. | |

ANTIPASTI.

| | |
|---|-------------|
| Foie gras scaloppato con crema di castagne salsa all'arancia, mela caramellata, cipolla rossa in agrodolce, sale Maldon ⁷ | 11 € |
| Ceviche di fassona piemontese | 12 € |
| Selezione di affettati di carne da raccontare | 9 € |
| Crostini di polenta con lardo affinato alla grappa | 9 € |
| Tartare di Fassona Pura Piemontese | 13 € |
| Tartare di carne equina | 12 € |
| Crostini toscani: salsiccia di suino di Parma, fegatini ¹ | 8 € |
| Parmigiana di melanzana con mozzarella di bufala a latte crudo ⁷ | 9 € |

LA CARNE.

| | |
|--|----------------|
| Costata o fiorentina del giorno | 6,5€/hg |
| Filetto di Pura piemontese | 29€ |
| Filetto di maiale tranquillo CBT con la sua salsa | 19€ |
| Filetto di selvaggina del giorno con la sua salsa | 26€ |
| Degustazione di filetti | 48€ |
| Petto d'anatra scottato con salsa all'arancia ⁷ | 18€ |
| Tagliata di limousine del consorzio bergamasco | 19€ |
| Tagliata di carne equina | 18€ |
| Bistecca del prete | 21€ |
| Diaframma di manzo marinato | 18€ |

CONTORNO*.

5€

Patate, patate dolci, zucca alle mandorle arrostita, zucchine al forno, insalata

**Per gli allergeni presenti nelle proposte del giorno, chiedere al personale di servizio*

Lavorando solo con ingredienti freschi, di produzione artigianale e che seguono la disponibilità del mercato, alcuni piatti potrebbero esaurirsi nel corso della serata, cercheremo di proporvi alternative altrettanto valide.

DESSERT.

6€

Selezione di formaggi Sapori Solari^{1,7},Tiramisù^{1,3,7},Mousse al cioccolato al fondente⁷,Cheesecake^{1,3,7}*Informazione ai consumatori:*

Gentili clienti,

Il personale di sala è a disposizione per fornirVi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei piatti presenti in menu.

Vi invitiamo a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Le sostanze allergeniche presenti nei piatti del libro ingredienti sono poste in evidenza, al fine di facilitarne l'identificazione prima dell'ordinazione.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i nostri piatti possono contenere comunque le seguenti sostanze allergeniche, ai sensi del Reg. UE 1169/11 Allegato II:

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

I piatti presenti in menu contrassegnati con (*) sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine dal produttore oppure preparati con materie prime fresche sottoposte ad abbattimento in negativo di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

I prodotti della pesca somministrati crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad

abbattimento in negativo di temperatura per garantirne la sicurezza, come previsto dal Reg. CE 853/04.

In questo esercizio si serve anche acqua potabile trattata e gassata ai sensi del comma 5 art.13 del D.lgs. 181/03.