

# GURME'

RESTAURANT

## ANTIPASTI STARTERS

**Selezione di salumi e formaggi DOP del territorio, serviti con piadine, tigelle e mostarde pregiate** 1-7-10

*Selection of cold cuts and cheeses from the region served with piadine, tigelle and fine chutneys* €18,00

**Carpaccio di manzo con granella di nocciole, capperi e scaglie di parmigiano reggiano**

*Beef carpaccio served with hazelnut crumb, capers, and parmesan cheese flakes* €11,00

**Girello di vitello al punto rosa con salsa tonnata** 3-4-12

*Vitel tonn * €12,00

**Capasante scottate con cipolla rossa agrodolce, cialda di crostacei e crema di mozzarella di bufala allo zafferano** 2-4-7-9-14

*Scallops with sweet and sour red onion, wafer of shellfish and bufalo mozzarella cheese sauce flavoured with saffron* €13,00

**Sformato di radicchio rosso invernale e verza con fonduta di fontina** 3-7

*Red radicchio salad and savoy cabbage flan with fontina cheese* €10,00

## PRIMI PIATTI FIRST COURSE

**Lasagna tipica Bolognese** 1-3-7-9

*Traditional Bolognese lasagna* €13,00

**Tagliatelle fatte in casa al rag  bolognese** 1-3-7-9

*Homemade Tagliatelle pasta with Bolognese meat sauce* €13,00

**Tortellini fatti in casa in brodo di cappone** 1-3-7-9

*Homemade tortellini in a clear capon broth* €14,00

**Tortelloni ripieni di cinghiale con crema di parmigiano al ginepro ed essenza al vino rosso** 1-3-7-8-12

*Tortelloni pasta stuffed with wild boar and parmesan cheese and juniper cream with red wine sauce* €13,00

**Tagliolini ai gamberi e porro croccante** 1-2-3-9

*Tagliolini pasta with shrimp and crunchy leek* €14,00

**Gnocchetti di patate al pomodorino rosso datterino e basilico** 3-7

*Potatoes gnocchi with red datterino tomatoes and basil* €11,00



## SECONDI PIATTI MAIN COURSE

**Cotoletta alla petroniana con spicchi di patate al forno** 1-3-7  
*"Petroniana style" veal loin cutlet with parmesan cheese  
and Parma ham served with baked potatoes* €18,00

**Tagliata di manzo alla griglia servito con verdure  
grigliate di stagione** 3-7  
*Grilled sirloin beef with a seasonal grill vegetable* €20,00

**Trancio di ricciola al forno con spuma di broccolo  
verde, insalatina tiepida di cappuccio rosso** 4-7  
*Amberjack served with green broccoli foam and warm red  
cabbage salad* €23,00

**Guancia di manzo cotta a bassa temperatura al  
Sangiovese con spuma di polenta e chips di pane alle  
erbe aromatiche** 7-9  
*Beef cheeks braised with Sangiovese red wine with polenta  
foam and bread flavoured chips* €21,00

**Millefoglie di cardi, parmigiano e alici** 4-7  
*Millefeuille of artichock thistle and parmesan cheese* €16,00



## DOLCI DESSERTS

**Tiramisù classico** 1-3-7  
*Classic tiramisù* € 6,00

**Zuppa inglese con salsa al cioccolato** 1-3-7  
*Trifle with chocolate sauce* € 6,00

**Insalata di frutta fresca con pallina di gelato alla  
crema** 1-3-7  
*Fresh fruit salad with an ice cream scoop and a  
homemade wafer* € 6,00

**Semifreddo ai frutti della passione con salsa ai  
pistacchi** 3-7-8  
*Fruit passion parfait with pistachi sauce* € 7,00

**Gratin di ananas al maraschino con ricotta  
aromatizzata alla vaniglia** 3-7  
*Pineapple gratin with maraschino sauce and ricotta  
dollop flavoured with vanille*

