

Lavoriamo materia prima di altissima qualità prodotta da noi con metodo biologico o acquistata da aziende agricole locali che lavorano con la nostra stessa passione.

La nostra cucina è espressa, non usiamo prodotti precotti per garantire il meglio del prodotto fresco.

Buon appetito

lo staff Lepre Bianca

Antipasti

- Crostini di goletta e composta di pere* 5,00
- Parmigiano Reggiano 24 mesi** con aceto balsamico 5,00
- Selezione di salumi 12,00
- Carpaccio di manzo con vinaigrette e Parmigiano ** 8,00
- Polenta fritta ** e Pancetta Magretta 5,00

Assaggio di tutti gli antipasti per persona

(minimo per due persone) 18,00

Primi Piatti

- Saccottini taleggio pere* radicchio *e aceto balsamico 12,00
- Gnocchi di patata* e pancetta piccantini 10,00
- Strozzapreti al ragù di lepre 10,00
- Zuppa di cipolla* con crostino e funghi 9,00
- Vellutata di zucca * 8,00

Secondi

- Coniglio con le pere* 15,00
- Puntine e salsiccia con polenta 15,00
- Carpaccio tiepido di manzo 12,00
- Faraona in guazzetto 15,00

Contorni

- *la pera Abate e il pecorino della Val Samoggia* 4,00
- *Bieta* e patate* piccanti* 4,00
- *Radicchio saltato in padella con pancetta* 4,00
- *Carpaccio di finocchi agli agrumi* 4,00

Dolci

- *Tortino cioccolato freddo mascarpone e caffè* 6,00
- *Tortino cioccolato freddo mascarpone e menta* 6,00
- *Gelato fiordilatte e composta di pera/prugna** 4,00
- *Frittella di formaggio e miele** 6,00

Prodotto nella nostra azienda agricola BiologicaProdotto Biologico acquistato*

*Coperto 3,00 (con pane di giornata di nostra produzione, *acqua micro-filtrata, olio extravergine di oliva BIO, aceto balsamico di Modena)*

I nostri fornitori

Per i latticini e carni: Agricola Caretti San Giovanni in Persiceto (BO)

Farine, uova e riso: Azienda Agricola Cerruti Bondeno (FE)

Salumi: Società Agricola Veronesi Finale Emilia (Modena)

Frutta e verdura: della nostra Azienda La Lepre Bianca

Olio extravergine d'oliva: Oleificio Pasquinoni Coriano (RN)

Aceto balsamico: Zanasi Società Agricola (MO)

Miele: della nostra azienda La Lepre Bianca

Caffè: torrefazione Krifi (FE)

Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11: cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, latte e prodotti a base di latte, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape. Alcuni prodotti freschi di origine animale vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.