

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 l'aceto balsamico** di Modena 5,00
- Selezione di salumi 12,00
- Carpaccio di manzo con vinaigrette e Parmigiano ** 8,00
- Polenta fritta* e Squacquerone DOP 5,00
- Assaggio di tutti gli antipasti per persona 18,00

(minimo due persone)

Primi Piatti

- Saccottini taleggio e pere* radicchio *e aceto balsamico** 12,00
- Strozzapreti al ragù di lepre 10,00
- Gnocchi di patate* crema di parmigiano e tartufo estivo 18,00
- Zuppa di cipolla* con crostino e funghi 9,00
- Vellutata di zucchine* 8,00

Secondi

- Coniglio con le pere* 15,00
- Arrosto di maiale arrotolato in pancetta 15,00
- Carpaccio di manzo marinato tiepido 12,00
- Pecorino di fossa composta di prugne* pepe e miele 8,00

Contorni

- *Carpaccio di zucchine* parmigiano e olive* 4,00
- *Bieta* e patate * piccanti* 4,00
- *Zucchine *marinate e semi di finocchina* 4,00
- *Insalatina centrioli *e basilico** 4,00

Dolci

- *Tortino al cioccolato mascarpone e caffè* 6,00
- *Tortino al cioccolato mascarpone e menta* 6,00
- *Gelato fiordilatte e composta di prugna*/fragola** 4,00

**Prodotto nella nostra azienda agricola Biologica*

***Prodotto 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 P. (BO)

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

Salumi: Società Agricola Veronesi Finale Emilia (Modena)

Frutta e verdura: Della nostra Azienda

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

Aceto balsamico: Società Agricola Biologica(MO)

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 freschezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04