

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 6,00
- 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

- Fiocchetti di taleggio e pera*radicchio *e aceto balsamico 12,00
- Strozzapreti al ragù di lepre 12,00
- Gnocchi di patata* crema di parmigiano e tartufo nero 18,00
- Zuppa di cipolla* e crostino ai funghi 9,00
- Vellutata di zucca* 8,00

Secondi

- Coniglio con le pere* 15,00
- Faraona in guazzetto 15,00
- Carpaccio di manzo tiepido marinato 12,00
- Pecorino di fossa composta *pepe e miele 8,00

Contorni

- Biete e patate* saltate piccanti* 4,00

*- Patate *al forno* 4,00

*- Gratin di verdure ** 6,00

Dolci

-Tortino al cioccolato mascarpone e caffè 6,00

- Gelato fiordilatte e composta di prugna/pera** 4,00

- Salame al cioccolato 5,00

**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