



CASA MAZZUCHELLI

Benvenuti

nel luogo di incontro tra alta cucina e lievitati, dove il panificato diventa protagonista dell'espressione culinaria della nostra ***Chef Aurora Mazzucchelli***

Per poter vivere un'esperienza immersiva,
vi suggeriamo di condividere il ***Percorso Degustazione***

Attimi di Cucina :

A ***vostra*** scelta **6** assaggi
uguali per tutti i componenti del tavolo

€ 48

a persona, coperto e bevande escluse

Momento Contemporaneo :

A ***sorpresa*** **7** assaggi + **1** dessert
uguali per tutti i componenti del tavolo

€ 58

a persona, coperto e bevande escluse

Carta dei Vini

Consultabile con QR :



wi-fi marconi – 16041969

Alla Carta :

Ostriche crude, pane di segale, salsa all'uovo affumicato e cipolla caramellata 1-3-7-14	€ 18
Asino battuto al coltello, focaccia integrale, mandorla, capperi, pomodoro candito e cioccolato 72% 1-8-11	€ 18
Baccalà mantecato, focaccia al mais, ketchup di peperone soffiato di cotenna di maiale e cialda di polenta 1-4-7	€ 18
Salmone BBQ, pane in cassetta multicereali, maionese alla verbena chutney all'arancia 1-4-6	€ 18
Palamita in olio cottura, impasto alla romana, patata schiacciata, cipolla, olive e battuto di lardo 1-4	€ 18
Lumaca di terra, focaccia integrale, pesto di prezzemolo e pomodoro capuliato 1-7-14	€ 18
Animelle al burro, impasto alla romana, salsa bernese, crema di cavolfiore e la sua infiorescenza in conserva 1-3-7	€ 18
Quaglia, pancetta di Mora Romagnola, impasto alla romana, crema di Parmigiano Reggiano alla lavanda, noce moscata e mandorle 1-7-8	€ 18
Seppia gratinata, focaccia integrale, fonduta di formaggio ragusano e limone 1-4-7	€ 18
Piccione brasato, focaccia bianca, scamorza affumicata, cavolo nero e saporetto 1-7	€ 18
Terrina di carne, focaccia all'orzo tostato, senape, pomodoro secco, cipolla e cavolo cappuccio 1-9-10	€ 18

In verde i codici allergeni

(1.cereali 2.crostacei 3.uova 4.pesce 5.arachidi 6.soia 7.latte
8.frutta a guscio 9.sedano 10.senape 11.semi di sesamo
12.anidride solforosa 13.lupini 14.molluschi)

Il pesce e la carne da noi acquistati freschi,
per preparazioni a crudo,
subiscono un trattamento di bonifica mediante abbattimento a -20° per almeno 48 ore
conforme alla prescrizione del rea.(ce)
853/2004 allegato III, capitolo 2 lettera D.