

Le Scuderie Ristorante

I miei Piatti,
sono il risultato di una instancabile
ricerca
di Materie Prime,
Tecniche Moderne di Lavorazione
e
con questo intento
cerco di valorizzare
i Profumi e Sapori
che il territorio ci Dona

Cristian Conti

Siamo lieti di ospitarvi nel nostro Locale,
Vi preghiamo di abbassare la suoneria
del Telefono,

**di segnalarci, al momento
dell'ordinazione, eventuali intolleranze,
allergie o qualsiasi altra esigenza.**

Alcuni nostri prodotti possono essere di
origine surgelata oppure abbattuti e
conservati a temperatura negativa al fine
di preservare al meglio le caratteristiche
organolettiche.

Tutto il pesce servito crudo viene
sottoposto al trattamento di
sanitizzazione come da obbligo di legge.

Alcuni ingredienti potrebbero cambiare
senza preavviso a seconda della
disponibilità di mercato.

I Nostri percorsi per la Stagione Estiva

La scelta delle degustazioni è ideale per esplorare la mia cucina, i piatti sono pensati in piccole porzioni, e riassumono tutte le creazioni della stagione.

La scelta del menù degustazione deve essere uguale per tutti gli ospiti allo stesso Tavolo

Buona lettura!

CONTEMPORANEO

- . Piccoli Amouse-Bouche
 - . Il benvenuto dalla Cucina
 - . Culatello, Salame e Focaccia al Grana Padano
 - . Caramelle alla Guancia di Manzo, Camomilla,
Tartufo nero e Lamponi
 - . Pancia di Maialino, Arancia e Scarola
 - . Pre Dessert
 - . Tiramisù 2.2
- € 50 P.p.

Al menu degustazione è possibile abbinare:

Degustazione Vini "Contemporaneo "
€ 25 P.p.

Selezione di Formaggi
€ 10 P.p.

SORPRESA

"Credo che il meglio di noi lo diamo quando siamo liberi di pensare e di agire, il menù di 5 portate a sorpresa è il mio meglio"
€ 55 P.p.

INNOVANDO

- . Piccoli Amouse-Bouche
- . Il benvenuto dalla Cucina
- . Insalata 20-20: Insalate, Germogli, Fiori, Croccante di Ceci, Mozzarella di Bufala e Pomodorini Confit
- . Scampi, Pomodoro, Olive Taggiasche e Basilico
- . Raviolini ripieni di Anatra, Provolone Dolce, Porcini e Mirtilli
- . Tagliolini integrali, Verdure Croccanti, Bavarese di Rapa Rossa e latte di Mandorle
- . Astice, Burrata e Anguria
- . Controfiletto di Manzo, Pistacchi e Saba
- . Pre Dessert
- . Pesca, Limone e Vaniglia

€ 70 P.p.

Al menu degustazione è possibile abbinare:

Degustazione Vini "Innovando"

€ 40 P.p.

Selezione di Formaggi

€ 10 P.p.

UN GIAPPONESE A CREMONA

Il Sashimi all'italiana in un crescendo di diverse composizioni di Pesce in abbinamento:

- . Astice ed essenza di Basilico
- . Polpo all' Allioli
- . Tagliolino di Calamari e Polvere di Capperi
- . Triglia e granella di Pistacchio di Bronte
- . Baccalà e Pesto di Prezzemolo
- . Salmone e Gel di Lamponi
- . Branzino e Maionese alla Senape
- . Gambero Rosso e composta di Arance
- . Capasanta e Maionese alla Saba
- . Tonno e crema di Cipolle alla Vaniglia
- . Scampo e Gel di Pomodoro
- . Spada, terriccio di Olive Taggiasche e Yuzu

€ 60 P.p.

PER COMINCIARE

. Foie Gras, Albicocche e Cacao

€ 22

. Cozze, Patate, e Prezzemolo... Ricordo di una Moules

Frites

€ 18

. Scampi, Pomodoro, Olive Taggiasche e Basilico

€ 20

. Culatello, Salame e Focaccia al Grana Padano

€ 18

. Tartare di Manzo... Viaggio tra Nord e Sud

€ 18

. Insalata 20-20: Insalate, Germogli, Fiori, Croccante di

Ceci, Mozzarella di Bufala e Pomodorini Confit

€ 18

LE PASTE

. Raviolini ripieni di Anatra, Provolone Dolce,
Porcini e Mirtilli

€ 18

. Caramelle farcite alla Guancia di Manzo, Camomilla,
Tartufo nero e Lamponi

€ 18

. Pisarei, Salsiccia, Fagioli e Astice

€ 20

. Paccheri al Baccalà in Parmigiana di Melanzane

€ 18

. Spaghettone, Cacio e Pepe, Gamberi Rossi al Lime

€ 18

. Tagliolini integrali, Verdure Croccanti, Bavarese di
Rapa Rossa e latte di Mandorle

€ 18

I RISOTTI

. Riso all'acqua di Scampi, Lemon-Grass,
Capesante e Capperi

€ 20

. Riso al Pomodoro, essenza di Basilico,
Gelato di Mozzarella di Bufala

€ 18

LE CARNI

. Pancia di Maialino, Arancia e Scarola

€ 20

. Testacoda di Faraona

€ 22

. Controfiletto di Manzo, Pistacchi e Saba

€ 25

. Petto d'Anatra, Cipolla alla Vaniglia, Cioccolato e Aceto
Balsamico

€ 20

I PESCI

. Triglia alla Rossini, salsa al Pane integrale

€ 25

. Astice, Burrata e Anguria

€ 30

. Camouflage di Baccalà

€ 22

. Polpo, Patate affumicate e Campari

€ 20

I FORMAGGI

Dal Vassoio dei Formaggi, la nostra selezione in
abbinamento alle

Mostarde e Confetture di nostra produzione

€ 3 al pezzo

PER I PIÙ PICCOLI

. Il Culatello di Zibello

€ 10

. La Pasta al Pomodoro

€ 8

. Controfiletto di Manzo e Patate arrostate

€ 14

I DESSERT

.Tiramisu 2.2

. Pesca, Limone e Vaniglia

. Sedano, Liquirizia e Cioccolato Bianco

. Rocher e Lamponi

. Carota, Mango e Agrumi

. Sorbetto a scelta: Mango, Lampone, Limone

€ 10