

# GANDULA

Food and Nature

## MENÙ *Euforia*

### ANTIPASTO

Crudo San Daniele  
Salame Piacentino DOP  
Mini tartare

Bruschetta con cime di rapa, aglio,  
olio e acciughe

La nostra giardiniera

### PRIMO A SCELTA:

Riso cacio e pepe con Crudités di gamberi  
rossi, composta di pere e uova di lompo

Riso carnaroli all'aglio nero con  
crumble alle mandorle e rosmarino

Pennoni alla genovese di manzo  
con nuvola di pecorino

Ravioli di ossobuco  
con crema allo zafferano

### SECONDO A SCELTA:

Medaglione di manzo con demi-glace,  
senape antica e chips di riso

Suprema di faraona ripiena  
con patate al forno

Tentacolo di piovra su crema di pomodorini  
con olive taggiasche e stracciatella

Turbante di branzino gratinato al forno  
con belga grigliata

**€60,00**

Verdicchio dei Castelli di Iesi

"Umani Ronchi" (1 bott. ogni 4 persone)

Acqua e Caffè

## MENÙ *Allegra*

### ANTIPASTO

Selezione di salumi:

Crudo di Parma

Lardo di Patanegra

Coppa Piacentina DOP

Salame Piacentino DOP

La nostra giardiniera

### PRIMO

Paccheri al ragù di vitello con  
fonduta di Parmigiano

**oppure**

Riso carnaroli mantecato alla  
Toma piemontese e crusky crosky

### SECONDO

Tagliata di controfiletto con salsa  
verde e belga grigliata

**oppure**

Aletta di manzo brasata con polenta

**€45,00**

Vino Montepulciano d'Abruzzo

"Umani Ronchi" (1 bott. ogni 4 persone)

Acqua e Caffè

## MENÙ *Bioia*

### BUVETTE:

Cocktail analcolico - Cocktail alcolico

Prosecco Bollè Andreola

### DAL SALUMIERE:

Prosciutto crudo di Parma

Coppa di Parma

Salame Piacentino DOP

Lardo di Patanegra

### DALL'ORTOLANO:

Cracker fatti in casa alle erbe  
con mousse ai funghi

Cheesecake salata all'erba cipollina con  
crema di taleggio e confettura di pere

La nostra giardiniera

### DAL CASARO:

Parmigiano Reggiano e  
Pecorino Romano DOP

Con miele di Acacia e  
composta di cipolle

### IL PANIERE:

Sfoglie di pizza

Focaccia

**€35,00**

**CON PRIMO +€5,00**

Paccheri al ragù di vitello con fonduta di Parmigiano

Riso carnaroli mantecato alla Toma piemontese  
e crusky crosky

Verdicchio dei Castelli di Iesi

"Umani Ronchi" (1 bott. ogni 4 persone)

Acqua e Caffè

## VORRESTI *qualcosa di più!*

### APERITIVO

con cocktail di benvenuto  
(solo con sala in esclusiva)

Mondeghili con crema allo zafferano  
Cheesecake salata con miele e castagna

Focaccia con mortadella

Pizzette in sfoglia

15.00€

### DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI

con composte  
5.00€

### SORBETTO

al Cointreau e lampone  
4.00€

### SORBETTO

al limone e vodka  
4.00€

### PANETTONE SHOW

Panettone da 3 kg servito a vista  
con crema al mascarpone, crema alla  
Nutella e crema al pistacchio  
150.00€

### TORTA PERSONALIZZATA

7.00€

Trasforma la tua cena in un party!  
Musica, sfide karaoke o cabaret.  
Contattaci per maggiori info!