



PRATELLO



MENÙ MARZO 2025

# COME DA TRADIZIONE

*as tradition teaches*

## La merenda di Pratello










€ 25,00 Allergeni

-  Salumi di Mangalica del nostro allevamento salame, coppa, mortadella; Lard'Oro: grissini, lardo e polline; Giardiniera croccante dal nostro orto bio; Grana 24 mesi con confettura di stagione, Caprino e miele. (Tagliere da condividere per 2 pax)
-  *Mangalica cured meats from our farm: salami, coppa, mortadella - Lard'Oro: breadstick, lard, and pollen - Pickled vegetables from our organic garden - 24-month-aged Grana cheese with seasonal jam - Goat cheese and honey. (Sharing platter for 2 people)*



## DAL NOSTRO ORTO BIO

*from our organic vegetable garden*

-  Barbabietola, taleggio e radicchio.  *Beetroot, taleggio, and radicchio.* € 13,00 
-  Carote, kefir e fughi cardoncelli.  *Carrots, kefir, and cardoncelli mushrooms.* € 16,00 
-  Papaveri, porro in due consistenze e uovo pochè.  *Poppies, leek in two textures, and poached egg.* € 14,00 

## DAL NOSTRO PASTIFICIO

*our homemade egg pasta*

-  Maccheroncelli, ragù di suino Mangalica, zafferano e finocchietto.  *Maccheroncelli, Mangalica pork ragout, saffron, and wild fennel.* € 16,00 
-  Tortello con burro nocciola, spuma al nostrano Valsabbino e salsa al vino rosso Rebo.  *Tortello with brown butter, Valsabbino cheese foam, and Rebo red wine sauce.* € 15,00 
-  Lasagnetta al pesto, verdure all'olio e scamorza affumicata.  *Lasagnetta with pesto, oil-dressed vegetables, and smoked scamorza.* € 14,00 

# DALLA NOSTRA FATTORIA... ALLA TAVOLA

*from our Farm... to the table*

- |  |  |   |  |         |  |
|--|--|---|--|---------|--|
|  | Guanciotto brasato di suino Magalica e polenta di mais nero spinoso.   |  | <i>Braised Mangalica pork cheek with black spinoso corn polenta.</i>   | € 21,00 | Chiedi al nostro team<br><i>ask our team</i> |
|  | Alette di pollo, salsiccia, pancetta con miele e senape, diaframma di manzo serviti con patate al forno e salsa chimichurri & bbq. |  | <i>Chicken wings, sausage, bacon with honey and mustard, beef diaphragm, served with roasted potatoes and chimichurri &amp; BBQ sauce.</i> | € 22,00 | Chiedi al nostro team<br><i>ask our team</i> |
|  | Nervetti al limone, fagioli, finocchi e lampone.   |  | <i>Veal tendons with lemon, beans, fennel and raspberry.</i>   | € 14,00 | Chiedi al nostro team<br><i>ask our team</i> |

## LE COCCOLE DI PRATELLO

*Pratello's sweet treats*

- |  |   |   |   |        |  |
|--|---|---|---|--------|--|
|  | Tiramisù  |  | <i>Tiramisù</i>   | € 6,00 | Chiedi al nostro team<br><i>ask our team</i> |
|  | Torta delle rose  |  | <i>Torta delle Rose</i>                                   | € 6,00 | Chiedi al nostro team<br><i>ask our team</i> |
|  | Ciambellina di pasta choux, mandorla, limone e camomilla. |  | <i>Choux pastry bun with almond, lemon and chamomile.</i> | € 8,00 | Chiedi al nostro team<br><i>ask our team</i> |