



LOCANDA LE 4 CIACOLE

DAL BANCO

Era il 1904 quando Guido Scandogliero apriva le porte della storica bottega di Roverchiara.

122 anni dopo siamo ancora dietro quel banco, con la stessa voglia di farvi scoprire il nostro mondo con passione

PORCO MONDO

Selezione di salumi artigianali provenienti da aziende agricole italiane

per una persona € 14.00

per due persone € 24.00

“BRESAOLA” DI WAGYŪ

€ 35.00

Vacca affumicata naturalmente con legno di quercia

AL COLTELLO

€ 30.00

Selezione di salumi pregiati tagliati a coltello

PATANEGRA

€ 35.00

Jamon de Bellota 100% Iberico Patanegra 4/7 anni in cantina

MUNTO AL PUNTO GIUSTO (5 pezzi)

€ 16.00

Selezione di formaggi accompagnata da miele o confettura.

Dai formaggi freschi a quelli stagionati, con latte di pecora, capra o vacca, fino agli erborinati.

Vi chiediamo di tuffarvi nel mondo di Tiziano e di scegliere insieme quelli che più vi appassionano.

GIARDINIERA

€ 7.00

CARCIOFO SPINOSO SARDO SOTT'OLIO

€ 9.00

DALLA CUCINA

PER INIZIARE

Risotto con culatello tagliato a coltello al profumo di funghi	€ 15.00
Bigoli di pasta fresca, burro di alpeggio e alici del Tirreno con pane croccante ai capperi e origano	€ 14.00
Lasagna al forno con ragù di coscia di agnello abruzzese e carciofi	€ 15.00
Ravioli di asparagi su fonduta di Parmigiano e uovo marinato	€ 16.00
Ziti al ragù di lepre "ricetta di casa"	€ 14.00

PER PROSEGUIRE

Coniglio in "tecia" con pomodoro e piselli	€ 19.00
Costina di maiale marinata alla senape con agretti spadellati	€ 19.00
Costata di pecora abruzzese e porro alla griglia	€ 24.00
Lingua di manzo rosticciata, finta pearà, salsa verde e verdure in agrodolce	€ 18.00
Cuberoll di manzo (circa 400gr)	€ 8.50/HG
Costata di scottona del Mazury allo stato brado	€ 7.50/HG
Fiorentina di scottona del Mazury allo stato brado	€ 8.50/HG

La manzetta della Masuria arriva dalla regione Prussiana dei mille laghi, detta appunto Mazury. Questa particolare manza a manto bianco pezzata nera, vive allo stato brado ed è molto marezzata

È una carne molto tenera e gustosa con un finale dolce dovuto all'integrazione della barbabietola da zucchero nella sua alimentazione durante l'ultima fase dell'allevamento, prima della macellazione.

La combinazione tra la parte grassa e gli zuccheri della barbabietola favoriscono la reazione di Maillard.

Contorni	€ 6.00
Rimpiazzo pane	€ 3.00
Coperto	€ 3.00

C'È ANCORA UNO SPAZIETTO

Torta delle rose con crema pasticciera alla vaniglia	€ 8.00
Torta Lisbona	€ 8.00
Tartelletta alle fragole e crema pasticciera	€ 8.00
Plum cake di carote con crema allo yogurt e mandorle pralinate	€ 8.00
Clafoutis ai frutti rossi con gelato alla vaniglia	€ 8.00
Gelato o sorbetto del giorno	€ 6.00
“La boca no le straca...” due assaggi di formaggio abbinati al nostro vermouth l'Emilio	€ 10.00

EMILIO LAB

OPIFICIO LIQUORISTICO

MAI ASSAGGIATO IL NOSTRO VERMOUTH?

Calice di Vermouth	€ 6.00
Bottiglia da 75cl	€ 33.00

*EMILIO È IL DONO
DA UN PADRE A UN FIGLIO
E DA UN FIGLIO A UN PADRE.*

Da questa eredità nasce l'opificio liquoristico dove la cura artigianale incontra la ricerca di nuove suggestioni.

Il Vermouth porta in etichetta una mongolfiera che galleggia tra i pesci:
immagine impossibile che diventa manifesto della nostra visione.

*È un sogno ad occhi aperti, come quelli che può
immaginare un bambino*

Lounge bar

