



Menu

LocandaImperfetta

OSTE & CUCINA

ANTIPASTI



Olive della tradizione artigianali	_____	10€
Caponata di melanzane ragusana	_____	10€
Spalla di vitello tonnata, il suo fondo, cipolla rossa caramellata, rucola nostrana e sfoglia di pane dorato	_____	12€
Cuore di baccalà croccante, frutta secca al mortaio, polpa di mango, crauto rosso e lime	_____	12€
La gallina ha fatto l'uovo, concassé di pomodoro, guanciaie stagionato disidratato e pecorino romano	_____	10€
Tartare di filetto di marchigiana, citronette al lampone e pesto di nocciola piemontese tostata	_____	10€
Bufala in carrozza su gazpacho di pomodoro fresco	_____	10€
Culatello di Zibello, carciofo fritto e salsa verde piemontese	_____	16€
Crescentine emiliane, la nostra selezione di salumi e pomata di stracchino	_____	22€

(Consigliato per min. 2 persone)

PRIMI PIATTI



Pasta mista, ragù bianco di salsiccia, cicoria, pomodorini confit e parmigiano liquido _____	14€
Gnocco di patate ripieno di carne, salsa ai tre pomodori, parmigiano liquido, guanciale stagionato disidratato _____	15€
Fettuccina paglia e fieno di Campofilone, burro d'alpeggio, salvia, culetto di prosciutto crudo stagionato e pecorino romano _____	15€
Pappardella porosa al ragù marchigiano e polpa di costatelle di maiale arrostate _____	14€
Raviolo ripieno di faraona alla cacciatora, fondo bruno, carciofo croccante e parmigiano liquido _____	16€

SECONDI PIATTI



Petto d'anatra flambato al Grand-Marnier,
composta di ananas arrostita, chiodi di garofano,
julienne di crauto rosso, crauto bianco e pepe rosa disidratato _____ 18€

Costine di agnello abruzzese alle due cotture,
sedano rapa e chips di patate _____ 16€

Filetto di vitello al pepe verde,
crosta di pane e spinaci appena scottati _____ 24€

Guancia di manzo brasata al Montepulciano, bacche di ginepro,
cicoria saltata e patata dei sibillini mantecata al burro d'alpeggio _____ 16€

Quaglia brasata in agrodolce e pomodorini confit _____ 16€

Il nostro fritto misto artigianale: Costina di agnello, olive ripiene,
fiore di zucca, borragine, zucchine, chips di patate, arancia,
melanzana e caciotta del pastore _____ 24€

(Consigliato per min. 2 persone)

DOLCI



Crostatina montata al momento, crema pasticcera al tuorlo,
mela alla cannella e nocciola piemontese tostata _____ 7€

La nostra versione di Tiramisù _____ 6€

Crème caramel _____ 6€

Tenerina al cioccolato ferrarese
con gelato artigianale _____ 7€



Coperto 3€ (acqua, pane e olio monovarietale)



Locanda Imperfetta
OSTE & CUCINA

In conformità al regolamento UE num. 1169/2011 vi informiamo
che i nostri piatti possono contenere allergeni.

Per maggiori informazioni o in caso di allergie specifiche vi
preghiamo di rivolgervi al nostro personale di sala che sarà
lieto di fornirvi tutte le indicazioni necessarie.

In mancanza del prodotto fresco può essere utilizzato
prodotto scongelato.