

# Garden Restaurant

---



## MENÚ



 Hotel Garden Città di Castello

 @hotelgarden\_cittadicastello

 340 559 9375

[www.hotelgarden.com](http://www.hotelgarden.com)

[www.hotelgarden.com](http://www.hotelgarden.com)

## MENU' ALLA CARTA

### Antipasti

Polipo arrostito su crema di patate novelle e chips di aglio porro	€15,00
Veli di salmone marinato agli agrumi e pepe rosa	€12,00
Selezione di salumi e formaggi "nostrani"	€13,00
Flan di funghi di stagione con salsa al pecorino e croccantino	€12,00
Carpaccio di Tonno leggermente marinato, gazpacho e gocce di burrata	€14,00
Petto d'oca affumicato, verdure essiccate e balsamico ai frutti rossi	€14,00

### Primi

Ravioli di patate su crema ai formaggi e tartufo nero	€13,00
Insolita carbonara di pesce	€15,00
Umbricelli al ragù di cinghiale	€13,00
Panciotti capesante e gamberi con coulis di piccadilly, salsa al basilico e filetti di mandorle	€15,00
Fettuccine al sapore del sottobosco	€13,00

### Secondi

Tagliata di manzo con verdure in piu' consistenze	€17,00
Frittura reale di mare e julienne di verdure	€17,00
Costolette di agnello gratinate al timo e patate arrosto	€17,00
Trancio di ricciola dorata, salsa al topinambur e radicchio saltato	€16,00
Pescato del giorno (spigola/orata) con erbe miste	€16,00

### Dessert

Cremoso al pistacchio e frutti rossi	€5,00
Tortino al cioccolato su crema inglese	€6,00
Tagliata di frutta fresca	€7,00
Cheesecake con gelée al limone	€6,00
Tiramiu' moderno "Montersino"	€7,00

### Pesce €45,00

Perla di baccalà mantecato su crema di sedano rapa alla curcuma e croccantino
Veli di salmone marinato agli agrumi e pepe rosa
Carpaccio di tonno leggermente marinato, gazpacho e gocce di burrata
Polipo arrostito su crema di patate novelle e chips di aglio porro
Tagliolini tirati a mano all'Astice Canadese
Treccia di rombo chiodato su bandiera di verdure
Palla di neve

### Carne €38,00

Carpaccio di Black Angus con pomodorini piccadilly, rucola e scaglie di grana
Petto d'oca affumicato, verdure essiccate e salsa al basilico ai frutti rossi
Insalatina di tacchinella cotta a bassa temperatura con funghi champignon e guanciaie croccante
Flan di funghi di stagione con salsa al pecorino e croccantino
Ravioli di patate su crema ai formaggi e tartufo nero
Maialino morbido croccante con salsa al caramello speziato, melanzane e patate arrosto
Tiramisù moderno "Montersino"

## MENU' DEGUSTAZIONE



NATURAL & FRESH