

Petronilla, gastronomia “su misura”

Nota Bene

I piatti di Gastronomia “su misura” vanno ordinati almeno 24 ore prima,

(48 ore per il baccalà) dal momento che vengono preparati appositamente per voi.

In questo modo abbiamo il tempo di fare la spesa necessaria.



Insalata russa con le verdure di Gianni di Porta Palazzo	8 euro
Verdure a vapore e crema di acciughe	9 euro
Uova sode ripiene (tonno e capperi) – 2 pz	6 euro
Torta salata dei contadini	7 euro
Insalata di barbabietole con aringa affumicata, yogurt e aneto	8 euro
Affettato di lingua con salsa rossa agrodolce o salsa verde	8 euro
Acciughe al verde e pocha calda	8 euro
Zuppa di lenticchie e gamberi	8 euro
Crema di zucca hokkaido con amaretti e mandorle tostate	8 euro
Zuppa di borlotti e guanciale	8 euro
Tagliatelle fresche, fatte da noi	7 euro
Tajarin freschi, fatti da noi	7 euro
Orecchiette di semola, fatte a mano	7 euro
Pesto di cavolo nero e anacardi (per 2 persone)	6 euro
Ragù di costine (per 2 persone)	6 euro
Ragù di carne (per 2 persone)	6 euro
Pollo al curry e riso basmati	8 euro
Pollo ripieno (funghi e castagne) con purè di patate e sedano	13 euro
Trippa in umido	8 euro
Salmone al forno con riso nero e verdure	14 euro
Polpette di carne e bietoline in umido	8 euro
Baccalà in umido e polente fritta *	15 euro
Cous cous con verdure, gamberi, cocco e curry	12 euro
Costine di maiale 4 ore e cavolfiore gratinato	14 euro