



Il menù dell'inverno

Via Provinciale Bologna 2/A (angolo via Matteotti 66), Pieve di Cento (BO)
info@ristoranteburiani.com | www.ristoranteburiani.com | Tel +39 051 975177

antipasti

Prosciutto di S. Ilario – Parma DOP 27 mesi	12
Salumi misti artigianali con giardiniera della casa	12
Tartare di ricciola, rapa rossa affumicata, brina di mare	18
Scampi zucca e mandarino	18
Insalata di mare d'inverno	18
Animelle di vitello, crema di parmigiano sedano e liquirizia	18
Crema di polenta, coniglio e terra di funghi essiccati	16
Orto sotto la neve	16

primi piatti

Cappelletti di gamberi crema di cavolfiore, caviale di tartufo	16
Spaghetti ai ricci di mare e pane croccante al peperoncino	16
Gnocchetti di patate limone vongole veraci e spinacino	16
Tortelli di zucca salsa di ricotta crumble salato alle mandorle	16
Risotto al germano porcini e anice stellato	16
Strozzapreti alla barbabietola salsiccia lime cacio e pepe	16
Tortellini tradizionali in brodo di cappone	16
Tagliatelle al ragù alla bolognese	14

secondi piatti

Rombo al lemongrass e carciofo al timo	20
Baccalà patate viola e cipolle al profumo di brace	20
Branzino al sale all'anice e finocchi brasati	20
Tagliata di manzo, carote al fumo e scalogni glassati	20
Coppa di maialino, purea di patate, zenzero e tartufo nero	18
Petto di faraona, crema di castagne, radicchio e vino rosso	18
Sinfonia di formaggi con marmellate di stagione	18

dessert

Paesaggio d'Inverno - Mousse di ricotta, noci pere castagne e nevicata allo zenzero	10
Vellutata al mascarpone - Ananas confit e crumble alle arachidi	10
Oro - Cremoso alla nocciola, gelato zafferano e arancio, zabaione	10
Sformato di cioccolata in tazza al caffè - Gelato alle spezie	10
Creme brûlée alla zucca - Gelato alla vaniglia e noce moscata	10