

ADOGNI MODO

Menu

Le nostre proposte per il pranzo

*Ristorante
Aperitivo
American Bar*

Adognimodo in una bella location,
un buon vino, una cucina fine:
lo “star bene” viene da sé.

***ALLERGIE: Per chiunque è o pensa di essere allergico o intollerante
chiedere il libro degli allergeni al nostro personale.

AD GNIM ODO

Ristorante

● MENU PRANZI ●



Le nostre proposte di menù fissi

Pranzo

Proposte di Menù fissi

MENU' 1

- Antipasto della casa

A scelta: • **1 Primo**
tra 3 proposte del giorno

Oppure • **1 Secondo**
tra 3 proposte del giorno

Compresi acqua, caffè, coperto

€ 12

MENU' 2

- Antipasto della casa
- **1 Primo + 1 Secondo**

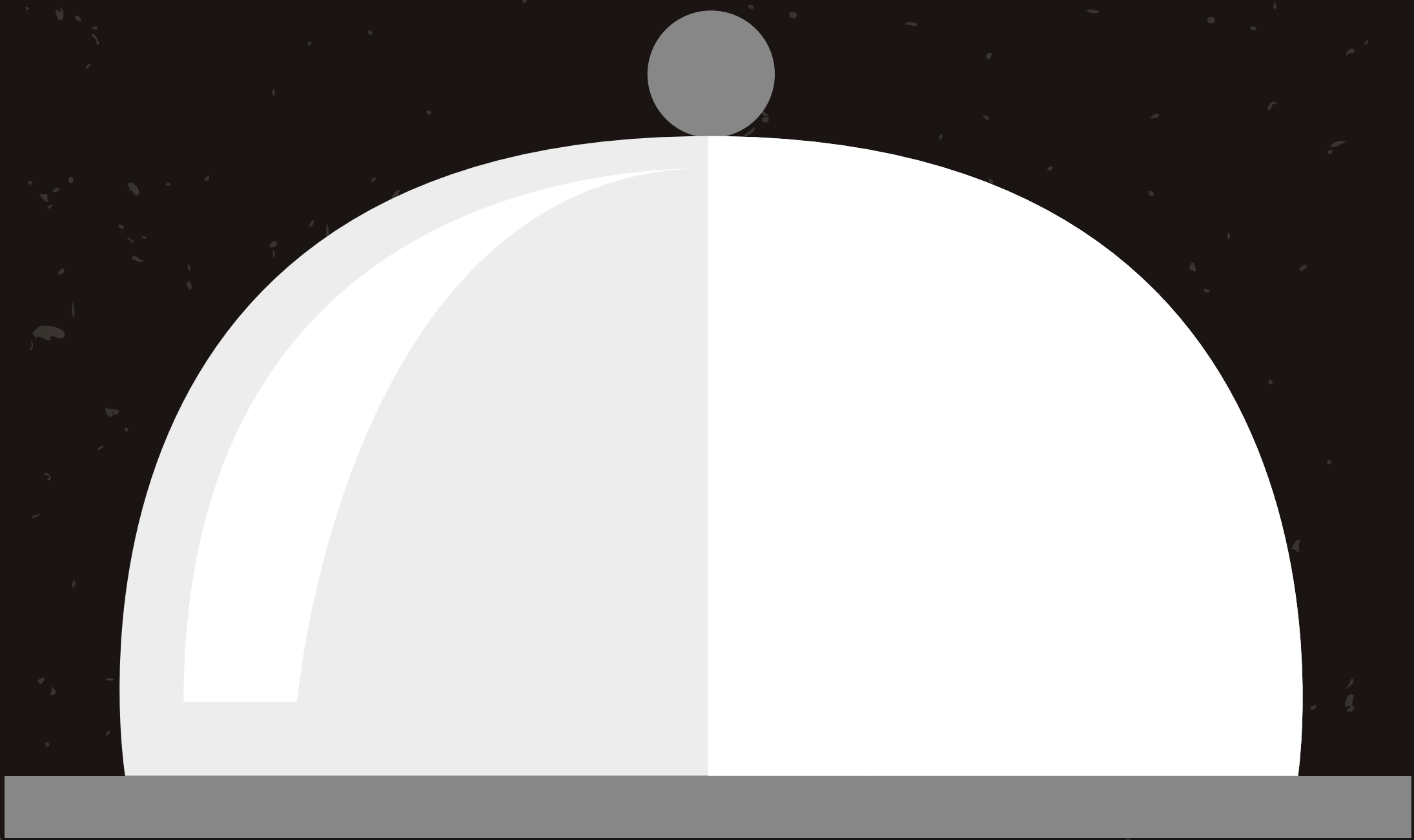
Compresi acqua, caffè, coperto

€ 18

AD GNIM ODO

Ristorante

• MENU •



Antipasti

Tagliere di Salumi: _____ € 12

Prosciutto di Parma, Mortadella “la Favola”, Salme Felino, Guanciale di Norcia.

Selezione di Formaggi IGP: _____ € 12

Parmigiano Reggiano, Formaggio al Barolo, Scoparolo, Erborinato di Bufala.

Sashimi Salmone e Tonno _____ € 12

**Gamberi in pasta kataifi, miele,
mango e peperoncino** _____ € 12

Frittelle di baccalà _____ € 10

Polentine fritte _____ € 9

(ragù, lardo d'Arnad, funghi)

Da Condividere

min. 2 persone

Gran Tagliere _____ € 11 a pers.

con Gnocchini Fritti, Prosciutto di Parma, Mortadella “la Favola”, Salame felino, Guanciale di Norcia, Formaggi IGP ed Erbazzone.

Adognimodo _____ € 13 a pers.

Mix di antipasti di terra e di mare da menù da condividere.

Primi

Cappellaccio Verde di Nostra Produzione _____ € 13
con crema di parmigiano, guanciaie croccante e aceto tradizionale.

Cappellaccio di zucca di Nostra Produzione _____ € 13
con mostarda di mele, spuma di parmigiano e amaretti.

Paccheri Adognimodo _____ € 14
con mazzancolle Sicilia e pecorino romano

Tagliatelle di Nostra Produzione _____ € 14
con Jamón Iberico de Bellota, funghi e tartufo

Risotto porcini e malbo _____ € 13/min. 2 pers.
tenuta Venturini Baldini

Linguine con ragù di polpo
con erbe amare al lambrusco _____ € 14

Secondi

Bavetta di Manzo scozzese con patate arrosto _____ € 20

New York Steak (cube roll argentino) _____ € 23
jou di vitello champignon alla plancia e patate.

Secreto di Jamón Iberico de Bellota _____ € 20
con porcini e salsa al malbo tenuta Venturini. Baldini

Filetto di manzo alla griglia _____ € 22

Salmone alla griglia fondente di piselli
e scalogno all'aceto balsamico _____ € 20

Polpo arrosto con 1000 foglie
di patate e salsa ai peperoni _____ € 20

Tataki di tonno in crosta di pistacchi
e pomodorini e stracciatella _____ € 22

Contorni

Patate arrosto _____ € 4,50

Verdure alla griglia _____ € 4,50

Misticanza _____ € 4

Dolci

Mascarpone _____ € 4

Mascarpone fragole o cioccolato _____ € 5

Tiramisù _____ € 5

Tenerina al cioccolato
e cremoso al pistacchio _____ € 5

ADO GNIM ODO

Ristorante

• VINI •



I Bianchi

Friuli – Chardonnay – Cà Bolani	€ 4 - € 22
Lombardia – Lugana Superiore – Colli Vaibò	€ 5 - € 25
Alto Adige – Gewurztraminer – H.Lun	€ 5 - € 25
Friuli – Ribolla Gialla – Tunella	€ 5 - € 25

I Rossi

Toscana – Chianti – Contessa di Radda	€ 4 - € 23
Veneto – Ripasso Superiore – Le Morete Manara	€ 5 - € 24
Trentino – Lagrein Dunkel – H.Lun	€ 5 - € 24
Piemonte – Barolo – Fontanafredda	€ 60
Veneto – Amarone -Vigneti Jago Domini Veneti	€62
Toscana – Brunello di Montalcino – Banfi	€ 64

Bollicine

Lambrusco – Ottocento Albinea Canali	€ 4 - € 15
Prosecco Sup. Opera Asolo – Extra Dry – Tenuta San Giorgio	€ 5 - € 23
Prosecco S. Valdobbiadene – Maschio di Cavalieri	€ 5 - € 25
Prosecco Rose' Millesimato – Conca D'oro	€ 5 - € 25
Franciacorta Brut – Vezzoli	€ 5 - € 28
Franciacorta Saten – Vezzoli	€ 7 - € 30
Trento doc – Altemasi	€ 7 - € 34
Franciacorta Dosage Zero – Vezzoli	€ 35
Franciacorta Brut – Ferghettina	€ 7 - € 34
Franciacorta Saten – Ferghettina	€ 40

Franciacorta Brut – Bellavista	€ 45
Franciacorta cuvée prestige – Ca del Bosco	€ 45
Franciacorta Rosè – Ferghettina	€ 40
Trento doc – Altemasi – Magnum	€ 68
Franciacorta Brut – Bellavista – Magnum	€ 90
Franciacorta cuvée prestige – Ca del Bosco Magnum	€ 90

Champagne

Créman de Bourgogne Veuve Ambal Brut	€ 8 - € 35
Creman de Bourgogne Veuve Ambal Rosè	€ 9 - € 40
Jean Duclert Brut (minimo 2 bicchieri)	€ 12 - € 65
Seconde Simon (minimo 2 bicchieri)	€ 12 - € 65
Pierre Legras (minimo 2 bicchieri)	€ 12 - € 65
Demièrè Ansiot (minimo 2 bicchieri)	€ 12 - € 65
Veuve Clicquot	€ 80
Moët&Chandon Reserve	€ 100
Moët N.I.R. Imperial Rosè	€ 120
Moët Ice Imperial	€ 120
Ruinart Brut	€ 100
Ruinart Rosè	€ 140
Imperial Moët Reserve Imperial Magnum	€ 200
Krug	€ 300
Dom Perignon	€ 280
Cristal	€ 300
Armand De Brignac	€ 350
Dom Perignon Luminol	€ 350
Dom Perignon Luminol Rosè	€ 450

AD
GNIM
DO

Ristorante

• BAR •



Acqua 0,5	€ 1,5
Acqua 0,75	€ 2
Caffè - Deca - Macchiato	€ 1,5
Caffè Doppio	€ 3
Orzo	€ 1,5
Caffè Corretto	€ 2
Tonica alla spina	€ 5
Campari Soda	€ 5
Cedrata Tassoni	€ 5
Coca-Cola	€ 5
Coca-Cola Zero	€ 5
Crodino	€ 5
Red Bull	€ 5
Succo Ananas	€ 5
Succo Arancia	€ 5
Succo Pesca	€ 5
Tonica Bliss	€ 5
Tonica Fever	€ 5
Ginger Beer	€ 5
Ginger Ale	€ 5
Coca-Cola Spina	€ 5
Lemon Spina	€ 5
Birra Forst	€ 4