

lista delle vivande

Il ristorante daGorini è un luogo di ospitalità dove lasciarsi andare allo scorrere del tempo e godere del piacere della tavola.

Le materie prime che utilizziamo provengono principalmente dal territorio che ci circonda, sono state poi trasformate con cura e rispetto in modo da potervi offrire solo il meglio di quello che i nostri fornitori di fiducia ci mettono a disposizione.

Vi preghiamo di segnalarci eventuali intolleranze o allergie.

Per consultare la lista degli allergeni potete chiedere ai nostri ragazzi che avranno cura di fornirvi tutte le indicazioni, tuttavia non possiamo garantire la totale assenza di contaminazioni in tracce.

Per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, alcuni prodotti somministrati potrebbero essere stati sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura negativa o congelati all'origine dal produttore (Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04).

Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni (Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3).

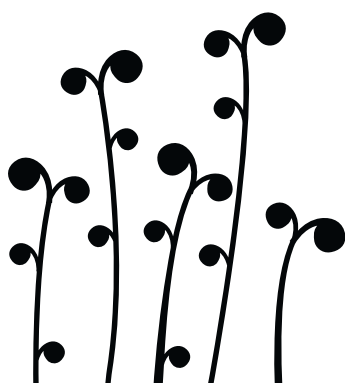
Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

Pane e coperto 2 €

Acqua di sorgente microfiltrata, frizzante o naturale 2 € / litro

Caffè e piccola pasticceria 2,50 €

Password WiFi casagorini



PERCORSI DEGUSTAZIONE

La vostra mano libera 40 €

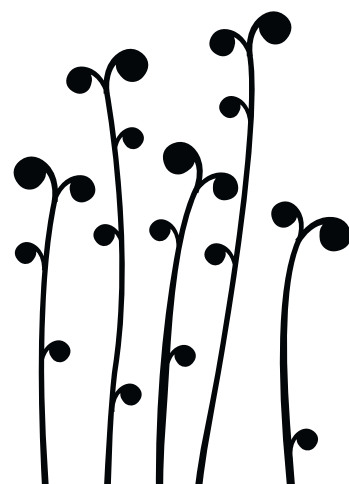
Degustazione 4 portate.
Componete il vostro percorso selezionando dalla lista delle vivande.
Il percorso viene realizzato unicamente per l'intero tavolo.

Abbinamento vino al calice 15 €

La mia mano libera 68 €

Degustazione 7 portate.
A cura di Gianluca, espressione del momento, pensieri in movimento.
Il percorso viene realizzato unicamente per l'intero tavolo.

Abbinamento vino al calice 30 €



ENTRATE

14 €

Cremoso al Parmigiano Reggiano, funghi crudi e cotti, noci e nepetella

Carciofo arrosto, salsa di carciofo, capperi e tè matcha

Cozze e vongole in tegame, patate alla cenere, semi di finocchio e pepe verde

Capriolo marinato, cavolfiore, mandorla e melograno

Insalata di cappone, spinacino, mela verde e senape

PASTE, MINESTRE E RISOTTI

12 €

Risotto alla zucca, semi di zucca tostati e amaretto

Ravioli ripieni di scalogno, primo sale di capra e cicoria appassita

Tagliolini verdi alle canocchie, pane profumato alle alghe e limone marinato

Rigatoni alla crema di Parmigiano affumicato, macis, cocco e salsiccia secca

Cappelletti ripieni di cacciagione, pera cotogna e liquirizia

PIETANZE

18 €

Baccalà alla brace, cime di rapa e latte di baccalà all'olio di oliva taggiasca

Maialino di mora romagnola arrosto, anice verde, capperi secchi e salsa di limone

Agnello bianco IGP alla brace, insalata di funghi, erbe, sesamo nero e soia

Piccione scottato alla brace, estratto di alloro, cipolla al cartoccio e salsa di cipolla

22 €

Ordinato nel percorso degustazione "la vostra mano libera" comporta una maggiorazione di 2 € a persona

Lepre arrostita, verza, mandarino, essenza di ginepro e timo cedrino

22 €

Ordinata nel percorso degustazione "la vostra mano libera" comporta una maggiorazione di 2 € a persona

DOLCI

10 €

Zuppa inglese "daGorini"

Semifreddo al ravaggiolo, amarene sciropate, croccante alle noci e vermut 721

Crema bruciata alla patata, nocciola, limone, gelato al miele e rosmarino

Millefoglie alla mela cotogna, gelato alla camomilla e insalata di finocchio

Zucca, castagne, uva passa e arancia, infuso di cannella al rhum

TEAM DAGORINI

Gianluca
Sara
Angelo
Filippo
Andrea
Carlo
Simone
Giovanni
Gabriella

CONTATTI

daGorini Ristorante
Via Giuseppe Verdi 5
San Piero in Bagno (FC)
Tel. 0543 1908056
www.dagorini.it
info@dagorini.it
Chiuso il martedì e il mercoledì a pranzo

Grazie per averci scelto.

Gianluca e Sara

