

Il vino e il resto.

Drink	10 / 15 €
Calice di vino	10 / 15 €
Distillati, liquori e amari	10 / 20 €
Acqua	3,50 €
Pane e coperto	5 €
Caffè e piccola pasticceria	5 €



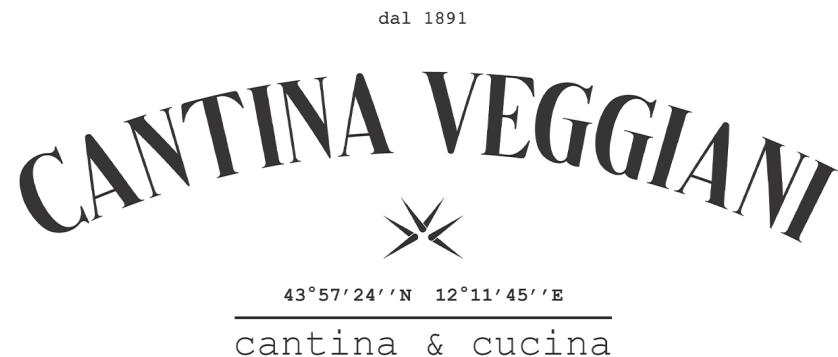
Carta dei vini

Carta vini in continuo aggiornamento.
La disponibilità di alcune bottiglie
può variare.

cantinaveggiani.it/cantina

*In Cantina Veggiani si vede con le orecchie,
si sente col gusto e si cucina con l'anima.
Non sappiamo se questa è arte, ma è ciò
che ci nasce da dentro, per voi.*

Marcello Veggiani



Menù

INVERNO 2026-2027

Qui il tempo si ferma.

*Regalarsi attimi preziosi è un dono
che arricchisce l'anima e nutre lo spirito.*

MARCELLO VEGGIANI

Chef

FILIPPO MENGHINI

Sommelier

À la carte

INVERNO 2026-2027

ENTRATE

28 €

Battuta di ventresca di salmone

Marinata in aceto di sherry, purea di peperone e frutti rossi

Carpaccio di cervo scottato

Sedano rapa arrosto, melagrana e ginepro

Arrosticino di manzo e guanciale di mora romagnola

Erbe e senape allo yuzu

Cavolo nero croccante

Porcino al tartufo e brodo di bosco

PASTE E RISOTTI

30 €

Linguina

Corallo di gambero, prosciutto di tonno, limone bruciato, burro acido e pepe di Timut

Tortello aperto

Brasato di guancia di Iberico, ricotta di capra, pesto al limone e oliva bruciata

Risotto allo Shropshire Blue

Timo limonato e polvere di aneto

Spiedino di cappelletto

Cotto alla brace, carciofi e tartufo di stagione

PIETANZE

35 €

Coscette di quaglia

In due cotture, finite alla brace, senape allo zafferano, baba ganush

Petto d'anatra mulard (Rougié)

Prugna piastrata e riduzione di Sangiovese

Anguilla boisé allo zafferano della Mancia

Hummus di barbabietola e polvere di masala

Sfilaccio di maiale

Chutney di mela e verdure croccanti affumicate al legno di arancio

DOLCE

15 €

Cremoso al cioccolato

Maracuja, popcorn al caramello salato, gocce di bitter al mirto e viole

Pera

Miele al tartufo, bûches de chèvre (Mons), nocciola tostata

I percorsi

La voglia

75 €

4 portate a vostra scelta

Abbinamento vini · +50 €

Il piacere

85 €

5 portate a vostra scelta

Abbinamento vini · +55 €

*Componete il vostro percorso dalla nostra carta.***Il vezzo**

100 €

6 portate

Abbinamento vini · +60 €

Cavolo nero croccante

Porcino al tartufo e brodo di bosco

Arrosticino di manzo e guanciale di mora romagnola

Con erbe e senape allo yuzu

Spiedino di cappelletto

Cotto alla brace, carciofi e tartufo di stagione

Tortello aperto

Brasato di guancia di Iberico, ricotta di capra, pesto al limone e oliva bruciata

Petto d'anatra mulard (Rougié)

Prugna piastrata e riduzione di Sangiovese

Cremoso al cioccolato

Maracuja, popcorn al caramello salato, gocce di bitter al mirto e viole

Il lusso

115 €

7 portate affidate alla cucina

Abbinamento vini · +70 €

I percorsi sono proposti per l'intero tavolo.

Su richiesta, ogni percorso può essere affidato alla cucina, secondo stagione, ispirazione e disponibilità del momento.