

**LANUOVACUCINA
DIELIO**

AUTUNNO 2023



eliopark
SINCE 1972



**GLI ALTERNATIVI: piatti facili e leggeri ideali
per il tuo pranzo o cena veloce**

Tortino di patate

con fonduta al profumo di tartufo

€ 12,00

Polenta morbida

con intingoli di salsiccia luganega, pollo e porcini

€ 16,00

Quinoa e uova strapazzate

*al verde di zucchine e piselli, anacardi salati e saltati,
cialda di riso*

€ 13,00

Insalata di pollo CBT

alla piastra, con verdure fresche

€ 10,00

Insalata con tonno

all'olio di oliva e verdure fresche

€ 10,00

Pinzimonio di verdure

verdure miste fresche di stagione

€ 6,00





**I PRIMI: gustose rielaborazioni dello Chef
basate su primi classici**

Spaghetti aglio nero di Voghera

con olio EVO e peperoncino

€ 9,00

Tagliatelle al ragù

€ 10,00

Gramigna gialla al torchio

con ragù bianco di salsiccia, pesto alla rucola e cialda nera di pecorino

€ 12,00

Maltagliati con i fagioli

€ 12,00

Ravioli ai sapori dell'orto

conditi con ricotta saltata, porcini e pomodorini al forno

€ 13,00

Tortellini in brodo

€ 14,00

Risotto alla zucca

*crunch di culatta con polvere di liquirizia, provolone e mirtilli
(min. 2 persone)*

€ 15,00 (cad.)





**DALLA GRIGLIA: succose proposte di carne
sempre accompagnate da patate al forno
e sticks di verdure**

Filetto

di manzo

€ 20,00

Tagliata

di manzo

€ 18,00

Petto di pollo CBT

€ 15,00

Scaloppine al limone

con agrumi canditi

€ 15,00





COTTURA SOUS VIDE: tre carni di maiale

**cotte a bassa temperatura, sempre accompagnate
da purè e verdure**

Guancialino

*all'Aceto Balsamico di Modena
cottura 14 ore a 60°*

€ 16,00

Stinco di maiale

cottura 18 ore a 62°

€ 22,00

Reale

cottura 18 ore a 62°

€ 20,00





**DALLA FRIGGITRICE: gustosi e croccanti
fritti al momento**

Cotoletta

€ 14,00

di maiale con patate rustic fries

Pollo panko

€ 15,00

*pollo con panatura Panko serviti su letto di insalata verde
con dressing allo yogurt e salsa Yuzu*





**I BURGER: i classici che non stancano mai,
sempre accompagnati da patate rustic fries**

Classic Cheese

€ 13,00

burger di manzo con Cheddar Cheese, insalata,

Chicken

€ 13,00

cotoletta di pollo, insalata, pomodoro e salse

Vegan

€ 13,00

burger vegetale, insalata, pomodoro, maionese e salse veg





**I TAGLIERI: selezioni per rendere
il tuo break sfizioso e importante**

Vegano €15,00

gran mix di verdure, nachos con salse dipping, grissini

Celiaco € 10,00

pane per celiaci, prosciutto crudo, verdure e pinzimonio

Stuzzico piccolo € 12,00

consigliato per 2 persone

Stuzzico grande € 20,00

consigliato per 4 persone

*tramezzini, pizza, gnocco fritto con crudo olive, pinzimonio,
(entro le 20.30)*





GNOCCO E TIGELLE: la più tradizionale proposta del territorio modenese

Tagliere Selezionato

€ 18,00

Cestino di gnocco fritto con selezione di salumi, pecorino gran cru seggiano, Parmigiano Reggiano con marmellata e aceto balsamico di Modena

Tagliere Singolo

€ 10,00

Gnocco fritto e tigelle con affettati misti per 1 persona

Tagliere Doppio

€ 20,00

Gnocco fritto e tigelle con affettati misti per 2 persone

Tagliere Elio

€ 30,00

Ideale per 3 / 4 persone: gnocco e crescentine, salume, formaggio , lardo e Parmigiano

Tagliere Tradizione

€ 32,00

Ideale per 2/3 persone: gnocco e crescentine, pinzimonio, salume, intingolo, lardo e parmigiano, stracchino e rucola

+formaggi stagionati 3€

+nutella 2€





DOLCI IN VETRINA:

torte, crostate e dolci al cucchiaio

Tenerina al cioccolato € 5,00

Crostata alla marmellata € 5,00

Crostata vegana € 5,00

New York Cheesecake € 6,00

Tortino dal cuore caldo € 5,00

al cioccolato

+ crema al mascarpone +1€

Cannolini € 6,00

*tre piccoli cannoli Siciliani, farciti con ricotta dolce,
canditi e gocce di cioccolato fondente*

Cheesecake al cucchiaio € 6,00

Panna cotta ai vari gusti € 6,00

Crème brûlée € 6,00

Crema di Mascarpone € 4,00

Mascarpone € 6,00

con tenerina al cioccolato

Fruit Shot € 6,00

ananas fresco, accompagnato da uno shottino

(a scelta, alcolico o NON)

(entro le 23.00)

