



Le materie prime impiegate sono scelte seguendo un elevato standard qualitativo che considera la filosofia produttiva dei nostri fornitori.

Col nostro menù vorremmo trasmettere una sensazione di qualità fatta anche di rispetto per l'ambiente.

Che si tratti di un pasto quotidiano o di un menu per un avvenimento, un piatto sarà buono solo se i prodotti utilizzati saranno di qualità, cotti con precisione e conditi con cura.

L'aperitivo è servito con piccole miniature della casa prodotte anche dal forno a legna.

Lo chef riserverà una particolare attenzione per i clienti con diverse esigenze alimentari.

Memo restaurant è caratterizzato da una cucina gastronomica espressa che richiede un adeguato tempo di preparazione, quindi per la soddisfazione dei nostri ospiti per i tavoli superiori alle otto persone è consigliato il menù degustazione.

Orario di apertura dalle 20,00 alle 2,00

Domenica giorno di chiusura

Servizio e Coperto Euro 5 (il pane è prodotto dal ristorante nel nostro forno a legna)

Nelle serate con concerti e spettacoli chiediamo cortesemente di silenziare il telefono. Nel ristorante è vietato fumare.

Alcuni ingredienti potrebbero aver avuto un processo di abbattimento come indicato dal decreto in vigore.

e' richiesta una cortese educazione durante gli spettacoli, per ragioni di privacy le riprese audio e video sono vietate, il menu per ragioni di reperibilità dei prodotti potrebbe subire alcune variazioni.

Nel menù è possibile ritrovare alcuni piatti vegetariani, eventuali altre richieste possono essere rivolte direttamente al direttore del locale, Grazie Benvenuti

Keep calm and enjoy it

MENU

Gli Antipasti

La selezione di formaggi DOP con crostini di pane del nostro forno a legna servita con mostarde e confetture	12
Selezione di salumi DOP serviti con focaccine calde: culatello di Zibello, salame felino o salame nostrano, coppa piacentina	14
Cipolla ripiena gratinata con patate rosse USA, taleggio, grana padano e crema di tartufo nero, servita con emulsione di rucola e pomodoro mantecato	11
La classica tartare di manzo 90gr. In abbinamento con: cetrioli, senape, olio extra vergine, pepe nero macinato, lime, capperi di Pantelleria	13
La classica tartare di manzo 150gr. In abbinamento con: cetrioli, senape, olio extra vergine, pepe nero macinato, lime, capperi di Pantelleria	18
Carpaccio di magatello di vitello con valeriana, finocchio e melograno	14
Quiche Lorraine vegetariana con zucca e tartufo d'Alba	16
Budino caldo di zucchine e amaretto	10

Primi piatti

Maltagliati di pasta fresca con il nostro ricco ragù alla napoletana	12
Ravioloni con ripieno di capello del prete con salsa al pistacchio e pistilli di zafferano	12
Risotto allo zafferano con zenzero e sesamo tostato (servito per un minimo di due coperti)	14
Ravioli di pasta all'uovo secondo la ricetta dello chef	14
Lasagnetta vegetariana con funghi porcini	14
La zuppa dello chef	14

Secondi piatti dalla cucina

Cappello del prete di vitello cotto a bassa temperatura servito in salsa di aceto balsamico su letto di polenta bramata	18
Baccalà cucinato in olio cottura servito con patate novelle e crema di castagne	20

Secondi Piatti dalla griglia

I piatti della griglia sono accompagnati dai nostri contorni

Filetto di Angus	22
Costata di razza marchigiana	6 - 100gr.
Fiorentina di Scottona Bavarese	7 - 100gr.

Spiedo di picanha brasiliana (min. 2 persone) 25 (a persona)
Servito con: verdure fritte, ratatouille di verdure stagionali, polentina fritta, patate al cartoccio, insalatina fresca, maionese dello chef, salsa barbecue e salsa verde alle erbe.

Galletto marinato allo yogurt cotto allo spiedo servito con ratatouille di verdure di stagione e patate. 20

Trancio di pesce* alla griglia servito con contorni 20 (a persona)
verdure fritte, ratatouille di verdure stagionali, polentina fritta, patate al cartoccio, insalatina fresca, maionese dello chef, salsa barbecue e salsa verde alle erbe.

*(prodotto congelato all'origine)

Insalate e contorni

Insalata mista	6
Ratatouille di verdure di stagione	6
Verdure di stagione alla griglia	6
Verdure croccanti fritte	6
Composto di spinaci e al burro chiarificato	6
Polentina fritta	5
Patate al forno alle erbe fini	6
Patate al cartoccio servite con Sour cream e coriandolo	8

Dessert

Tiramisù	8
Mousse al pistacchio con crema d'arancio e cioccolato fondente	8
Sorbetto di mandarini tardivi di Ciaculli	8
Sorbetto di uva e fragole	8
Tortino di pere e cioccolato servito con calice di Sauternes	9
Gelato	6

Per il dopocena (fino alla chiusura)

La selezione di formaggi dop con crostini di pane dal nostro forno	12
e confetture fatte in casa	12
La selezione di salumi dop con focaccine calde: culatello di Zibello, salame felino o salame nostrano, coppa piacentina	14
La classica tartare di manzo 150gr. In abbinamento con: cetrioli, senape, olio extra vergine, pepe nero macinato, lime, capperi di Pantelleria	18
Carpaccio di magatello di vitello con valeriana, finocchio e melograno	14
Filetto di Angus alla griglia	22
Dessert	
Il nostro tiramisù	8
Sorbetto di mandarini tardivi di Ciaculli	8
Gelati	6
Sorbetto fragole e uva	8