CANTINA & CUCINA

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

dal 1891

CANTINA VEGGIANI

43°57'24''N 12°11'45''E

cantina & cucina

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

CANTINA VEGGIANI

À la carte

INVERNO 2026-2027

28 €

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

Battuta al coltello di filetto di cervo
Sedano rapa arrosto e melograna

Arrosticino di manzo e guanciale di mora romagnola
Erbe e senape allo yuzu

Cavolo nero croccante
Porcino al tartufo, chips di topinambur e brodo di bosco

30 €

Linguina al prosciutto di tonno
Corallo di gambero, 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

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 verdurine croccanti affumicate al legno di arancio

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

Marcello Veggiani · Chef

Filippo Menghini · Sommelier

DEGUSTAZIONI

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, chips di topinambur 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 degustazione si intendono uguali per tutti i commensali del tavolo.

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