

ANTIPASTI

Flan di Parmigiano Reggiano DOP
Culatello di Zibello essicato e Vellutata di Piselli 9,00

Taglierie Sapori e Vino
Affettato misto, crescentine fritte e squaquerone di Romagna 14,00

Fagottino di Prosciutto Crudo di Parma DOP
Ripieno di squaquerone in pastella su misticanza dell'Orto 9,00

Battuta di Manzo
Trito di Capperi, Olive Taggiasche e Pomodorini secchi
servita con Senape di Dijone al Miele 12,00

Tartare di Tonno
Profumo di Lime, pomodorini Confit e briciole di frutta secca 12,00

Gamberoni Rossi di Sicilia in Tempura
Rucola croccante all'essenza d'arancia BIO 13,00

SECONDI

Tagliata di Angus
Radicchio Trevigiano marinato al Sangiovese e riduzione di Aceto Balsamico 16,00

Come se fosse una "Cotoletta alla Bolognese"....
Cotoletta "scomposta" servita con Culatello di Zibello e Mortadella di Bologna
accompagnata da crema di Parmigiano 30 mese 16,00

Filetto di Manzo al Pepe Arlecchino
Petali di patate croccanti 19,00

Backed Ricotta
Tris di verdure gratinate 14,00

Trancio di Tonno alla Piastra
misticanza ed erba aromatica 18,00

Medaglioni di Baccalà al Vapore
crema di Ceci al Pepe Nero 16,00

CONTORNI

Verdure miste alla griglia 4,00

Patate rustiche al forno 4,00

Misticanza 4,00

PRIMI

Caramelle Rosse
Pasta fresca di Barbabietola ripiena di Radicchio e Taleggio
accompagnata da jullienne di Guanciale e Noci 12,00

Paccheri di Gragnano al Ragù di Conglio
Olive Taggiasche abbrustolite e polvere di Pistacchio di Bronte 14,00

Gnocchi al Grano Saraceno
Crema di Mascarpone fuso e mortadella di Bologna croccante 12,00

Risotto alla Zucca
Culatello di Zibello e riduzione di Aceto Balsamico di Modena DOP 11,00

Spaghettoni alle Vongole Veraci
All'aroma di Zafferano 14,00

Tortelloni al Nero di Seppia
Pasta fresca ripiena di Baccalà e patate servito con Datterini ed Erba Cipollina 15,00

DAL BAR

Caffè / Te caldo 1,50

Tisana digestiva 2,00

Caffè corretto 2,00

Amari e distillati da 2,00 a 7,00ù

Acqua microfiltrata Naturale e Gasata 1,00

DOLCI

Trilogia di Panna Cotta
Caffè, Lamponi, Vaniglia 6,00

Cubetti di Salame al Cioccolato
Mandorla Amara e Pistacchi di Bronte 6,00

Tiramisù
Savoardi, Caffè, soffice di mascarpone 5,00

Mousse di Yogurt
cullis di Frutti di Bosco 5,00

Tortino di Ciccolato
cuore caldo e spuma di Mascarpone 7,00

Creme Brulè
Al profumo di Arancia 5,00