

## LA TRADIZIONE

### Antipasti

Insalata di carciofo violetto con scaglie di parmigiano reggiano € 7

Tortino di patate e funghi di bosco con crema di parmigiano reggiano e pancetta croccante €9

Gran affettato bolognese € 13

Culaccia (culatello con cotenna) € 10



### Primi piatti

Tortellini in brodo di cappone € 16

Tagliatelle Bologna € 12

Gramigna verde con salsiccia € 13

Tortellacci verdi con ricotta e funghi porcini € 15

Ravioli di carne al culatello di Zibello e punte di asparagi € 14



## Secondi piatti

“Foglia morta” € 15

Coniglio disossato al frantoio € 14

Filetto alla tartara € 21

Cotoletta alla bolognese (solo porzione intera) € 13

Melanzane alla parmigiana € 10

Gallettino croccante con patate (solo porzione intera) € 13

La “Maialata” – Grigliata di maiale grigio Danè con salsiccia di prosciutto, asado, capocollo e filetto (solo porzione intera) € 14

Costoline d’agnello alla scottadito € 14



NON SOLO TRADIZIONE...

### Antipasti



Sformato di polenta bianca con fonduta di Asiago, tartufo nero e speck croccante €8

Spuma di mortadella del salumificio Pasquini con pane Fiordisole tostato, gocce di balsamico tradizionale e scaglie di parmigiano reggiano € 8

Insalatina tiepida di polpo, pomodori datterini, olive taggiasche, rucola su crema di patate al timo € 10

## Primi piatti



Gnocchi di patate e grano saraceno alla crema di zucca gialla con fonduta di taleggio, noci e amaretti € 14

Stretta al ragù di coniglio, salsa di parmigiano reggiano, tartufo nero e pancetta croccante € 14

Risotto (di riso vialone nano e riso venere) al radicchio trevigiano e Castelmagno (solo porzione intera) € 13

Lo Spaghetto del pastificio Benedetto Cavalieri alle vongole giganti di Chioggia € 15,00

## Secondi piatti



Entrecôte di Wagyu (manzo tipo Kobe) con sale di Cervia, olio di olive taggiasche e patate rosse alla griglia € 20

Tagliata “cube roll” di Frisona allevata ad erba con sale di Cervia, olio extravergine e rosmarino (solo porzione intera) € 18

Battuta al coltello di Frisona in tre gusti croccanti (carne certificata di bovini allevati a erba, servita solo a porzione intera) € 18

Rollè di pesce sciabola al forno con salsa alla tarantina € 16

## I CONTORNI (€ 5)

Insalata mista di stagione

Patate al forno

Puré di patate

Verdure di stagione gratinate

Verdure di stagione lessate



**PER I PIU PICCOLI (3 portate: € 12)**

**Primi piatti**

Gnocchi al pomodoro o al ragù  
*oppure...*

Passatelli in brodo di cappono

**Secondi piatti**

Hamburger dello Chef preparato con carne di Frisona allevata a erba senza ogm e patate alla  
griglia

*oppure...*

Cotoletta alla milanese con patatine fritte

**Dessert**

Gelato di crema e perline di cioccolato

## Dessert

Gelato mantecato all'aceto balsamico tradizionale di Modena € 10

Tortino cuore caldo di cioccolato € 8

Zuppa inglese € 8

Sfogliatina di mele con gelato alla vaniglia e cannella € 8

Semifreddo al torrone con salsa di amarene € 8

Mascarpone al caffè con cioccolato e meringa € 8

Gelato di fior di latte di bufala mantecato all'olio d'oliva della Riviera € 10



## MENU PRANZO “LEGGERO”

### Antipasti

Carpaccio misto di Frisona allevata ad erba e lonzino di maiale grigio Danè marinati con ricotta stagionata, pomodori datterini e sedano € 7

Insalata mista con agrumi, frutta e straccetti di pollo alla griglia € 6

Crema di patate rosse al timo con crostini al rosmarino € 6

### Primi piatti



Garganelli alla boscaiola €9

Lo spaghetti del pastificio Benedetto Cavalieri alla carbonara €9

Gnocchi di patate e grano saraceno alla crema di zucca gialla con fonduta di taleggio, noci e amaretti € 14

### **Secondi piatti**

Straccetti di reale di Frisona allevata a erba serviti con pomodori datterini, capperi e olive taggiasche € 10

Filetto di maiale grigio Danè con cipolline in agrodolce all' aceto balsamico tradizionale € 10

Melanzane alla parmigiana € 10

*Coperto € 4 - compresi acqua minerale, un calice di vino della casa e caffè*