

## Menù Inverno 2025 - Primavera 2026

### Antipasti

Selezione di salumi e formaggi con le confetture €16

Culaccia con pan brioche e burro artigianale €17

Polpettine con melanzane fritte e mozzarella su pappa al pomodoro €16

Lumino di fegatini e crostini di lardo €17

Insalata di carciofi con scaglie di Parmigiano €12

Uovo 62° su crema Parmentier con fonduta di Parmigiano al tartufo nero e guancialetto croccante €16

Insalatina tiepida di polpo con patate e olive taggiasche su purea di topinambur\* €18

### Primi

Tortellini in brodo di cappone €21

Tagliatelle Bologna €16

Gramigna verde con salsiccia €16

Risotto allo zafferano con bocconcini di coniglio, fiori di zucca e scamorza affumicata €18

Ravioli di carne con culatello e punte di asparagi €18

Strette alla romagnola €16

Tortelloni al ragù di capriolo\* €19

Gnocchi di patate e zucca su fonduta di Taleggio con noci e amaretto €17

Risotto Carnaroli gran riserva con salsa di ostriche, gamberetti e lime\* €18

### Secondi

Foglia morta €24

Coniglio al frantoio €18

Cotoletta alla bolognese con sformatino di verdure €20

Filetto alla tartara €28

Guancette di maiale cotte a bassa temperatura con verdure brasate e polenta morbida €22

Tagliata di Angus con fonduta di Gorgonzola e pere €25

Galletto croccante con cicoria saltata all'aglio, olio e peperoncino €20

Tapilla di maiale iberico in salsa chimichurri e funghi cardoncelli trifolati\* €24

Melanzane alla parmigiana €17

Pescato del giorno €28

## Contorni

Verdure gratinate €8

Verdure alla griglia €8

Patate al forno €6

Purè di patate €6

Insalata mista €6

Asparagi €9

## Dolci

Gelato mantecato all'aceto balsamico di Modena €12

Zuppa inglese €9

Crème caramel €9

Tiramisù €9

Tenerina con zabaione €9

Sorbetto al limone €6

*Coperto €4*

Regimi alimentari – Allergie – Intolleranze

*Se avete un'intolleranza alimentare è disponibile il registro degli allergeni, non esitate a consultarlo.*

*\* In mancanza di prodotto fresco impieghiamo surgelati di alta qualità.*