








MENU



Antipasti

BRUSCHETTA POMODORO FRESCO E BASILICO 	4,50
CROSTINO CON SPECK E PROVOLA AFFUMICATA	6,00
CROSTINO DI PARMIGIANA MELANZANA, POMODORO, MOZZARELLA, PARMIGIANO 	6,00
MORTADELLA E SPUMA DI MORTADELLA CON TIGELLINE	7,00
UOVO POCHÉ SU FONDUTA DI TALEGGIO CON NOCI E PERA CARAMELLATA 	9,00
PROSCIUTTO DI MORA ROMAGNOLA COTTO A LEGNA SU CROSTINI DI PANE CON STRACCETTI DI BURRATA E OLIO AI POMODORI SECCHI	9,00
ANTIPASTINO BENTIVOGLIO RICOTTA MANTECATA ALLA MENTA CON SCORZA DI LIMONE, SALAME, MORTADELLA, OLIVE NERE E PARMIGIANO	9,00
CULATELLO CON PAN BRIOCHE CALDO	12,00
ANTIPASTI DEL GIORNO (VEDI LAVAGNA)	8,00-10,00








Primi fatti a mano

CREMA DI FAGIOLI BORLOTTI CON MALTAGLIATI 	9,00
TAGLIATELLE AL RAGÙ BOLOGNESE	10,00
TAGLIOLINE AL PROSCIUTTO E LIMONE	10,00
TORTELLI DI ZUCCA CON AMARETTO E SCAGLIE DI FORMAGGIO DI FOSSA 	11,00
TORTELLONI CON BURRO E SALVIA 	11,00
TORTELLONI CON BURRO E ORO 	11,00
TORTELLINI TRADIZIONALI IN BRODO DI CARNE E CAPPONE	13,00
TORTELLINI TRADIZIONALI IN CREMA DI PARMIGGIANO / CON TARTUFO NERO	14,00/16,00
PRIMI DEL GIORNO (VEDI LAVAGNA)	12,00-14,00

Secondi

FILETTO ALLA PIASTRA CON SFORMATINO DI VERDURE	21,00
TAGLIATA DI FILETTO AL SALE GROSSO	19,00
PETTO D'ANATRA LACCATO CON INSALATINA DI BIETOLE E FICHI CANDITI	16,00
OSSOBUCCO DI VITELLO IN UMIDO CON SFORMATINO DI PATATE	15,00
BRASATO DI MANZO AL SANGIOVESE CON POLENTA MANTECATA AL PARMIGIANO	15,00
BATTUTA DI FASSONA CON PATATA SCHIACCIATA AL PROFUMO DI ROSMARINO, PARMIGIANO REGGIANO E RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO	13,00
CARPACCIO DI CARNE SALADA CON RUCOLA, PARMIGIANO, NOCI E MAIONESE AL PEPPERONE	12,00
INVOLTINI DI SCAMORZINE E SPECK AL FORNO	9,00
TOMETTA FUSA CON PERE, NOCI E MIELE 	9,00
SELEZIONE DI SALUMI CULATELLO, MORTADELLA, SALAME ROSA, CICCIOLE, COPPA DI PARMA, SALAME	11,00
SELEZIONE DI FORMAGGI PARMIGIANO, PECORINO, CAPRINO, TALEGGIO, COMPOSTA DI FRUTTA 	10,00
SECONDI DEL GIORNO (VEDI LAVAGNA)	14,00-18,00

Contorni e Insalate

INSALATA MISTA / INSALATONE MISTO 	5,00/7,00
INSALATA DI FINOCCHI, ARANCE E OLIVE TAGGIASCHE 	8,50
CICORIA RIPASSATA CON RICOTTINA AL MOSTO COTTO 	8,50
INSALATA NIZZARDA VERDURE MISTE DI STAGIONE, OLIVE NERE, TONNO, UOVA SODE 	8,50
INSALATA DI COUS-COUS ALLA CURCUMA CON VERDURE E UVETTA 	8,50
LENTICCHIE STUFATE SU PATATA SCHIACCIATA AL BASILICO E OLIO AI POMODORI SECCHI 	8,50
VERDURE AL FORNO / CON TOMETTA FUSA 	4,50/9,00
CONTORNI DEL GIORNO (VEDI LAVAGNA)	4,50-5,50

Dolci e Frutta

CANTUCCI	3,50
TORTA AL CIOCCOLATO	4,50
CROSTATA AL CREMOSO DI CIOCCOLATO, LAMPONI E CARDAMOMO	5,00
PANNA COTTA ALLO ZENZERO CON PERA CARAMELLATA	5,00
CREMA BRUCIATA ALL'ANICE	5,00
COPPA AL MASCARPONE CON CACAO E CIOCCOLATO	5,00
LA NOSTRA ZUPPA INGLESE	5,00
TIRAMISÙ RIVISITATO NEL BICCHIERE	5,00
GELATO ALLA CREMA / CON CAFFÈ O RIDUZIONE AL BALSAMICO	4,00/5,50
GELATO AL LIMONE / CON VODKA	4,00/5,50
ANANAS AL NATURALE / AL MARASCHINO	4,50/6,00
CAFFÈ ESPRESSO - CAFFÈ D'ORZO / CAPPUCCINO - TÈ - CAMOMILLA	1,80/2,50
SERVIZIO	2,00-6,00

 PIATTI VEGETARIANI

I NOSTRI FORNITORI

MACELLERIA ZIVIERI, MONZUNO (BO)	POLLERIA RANOCCHI, BOLOGNA
IL FORNO DI CALZOLARI, MONGHIDORO (MO)	SELECTA, OCCHIOBELLO (RO)
SALUMIFICIO FELSINEO, ZOLA PREDOSA (BO)	CENTRALE DEL LATTE, CESENA (FC)
AZIENDA AGRICOLA ORLANDINI, SESTO IMOLESE (BO)	PODERE S.GIULIANO, SAN LAZZARO (BO)
SALUMIFICIO FRANCESCHINI, CAST. DI SERRAVALLE (BO)	FRUIT EXPRESS, BOLOGNA

SI PREGA IL CLIENTE SOGGETTO AD ALLERGIE E/O INTOLLERANZE ALIMENTARI, DI SEGNALARLO
AL PERSONALE DI SALA E RICHIEDERE IL LIBRO DEGLI ALLERGENI DOVE TROVERÀ
SPECIFICATI I PIATTI CHE POSSONO CONTENERE I PRODOTTI ALLERGENI

NELL' ELABORATO ALIMENTARE POSSONO ESSERE PRESENTI PRODOTTI CONGELATI/SURGELATI/DECONGELATI