









MENU



Antipasti

BRUSCHETTA AL POMODORO E BASILICO 	5
CROSTINO DI SCAMORZA AFFUMICATA, RADICCHIO TREVIGIANO E RIDUZIONE DI BALSAMICO 	6
CROSTINO ALLA PARMIGIANA MELANZANA, POMODORO, MOZZARELLA, PARMIGIANO 	6
MORTADELLA E SPUMA DI MORTADELLA CON TIGELLINE	7
UOVO POCHÉ SU FONDUTA DI TALEGGIO, PERE CAMELLEATE E CRUMBLE ALLE OLIVE 	9
ANTIPASTINO BENTIVOGLIO RICOTTA MANTECATA ALLA MENTA CON SCORZA DI LIMONE, SALAME, MORTADELLA, OLIVE NERE E PARMIGIANO	9
STECCHI ALLA PETRONIANA	9
PROSCIUTTO DI MORA ROMAGNOLA COTTO A LEGNA SU CROSTINI DI PANE CON STRACCETTI DI BURRATA E OLIO AI POMODORI SECCHI	10
CULATELLO CON PAN BRIOCHE	13
ANTIPASTI DEL GIORNO (VEDI LAVAGNA)	8-10







Primi fatti a mano

MALTAGLIATI CON CREMA DI FAGIOLI BORLOTTI 	8,5
GNOCCHI AL BATTUTO DI CAROTA, SEDANO E CIPOLLA CON SALSICCIA CROCCANTE DI MORA ROMAGNOLA E FONDUTA DI PECORINO	10
TAGLIATELLE AL RAGÙ BOLOGNESE	10
TAGLIOLINE AL PROSCIUTTO E LIMONE	10
TORTELLI DI ZUCCA CON AMARETTO E SCAGLIE DI FORMAGGIO DI FOSSA 	11
TORTELLONI CON BURRO E SALVIA 	11
TORTELLONI CON BURRO E ORO 	11
TORTELLINI TRADIZIONALI IN BRODO DI MANZO E GALLINA	13
TORTELLINI TRADIZIONALI IN CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO / CON TARTUFO NERO	14 / 17
PRIMI DEL GIORNO (VEDI LAVAGNA)	12-14

Secondi

FILETTO ALLA PIASTRA CON SFORMATINO DI VERDURE	22
TAGLIATA DI FILETTO AL SALE GROSSO	20
PETTO D'ANATRA LACCATO CON INSALATINA DI BIETOLE E FICHI CANDITI	18
BRASATO DI MANZO CON Salsa AL SANGIOVESE E POLENTA MANTECATA AL PARMIGIANO	16
PUNTINE DI MAIALE IN AGRODOLCE SU CAVOLO CAPPUCCIO AL ROSMARINO E Salsa BARBEQUE	15
BATTUTA AL COLTELLO DI FASSONA CON PATATA SCHIACCIATA AL PROFUMO DI ROSMARINO, PARMIGIANO E RIDUZIONE DI BALSAMICO	13
CARPACCIO DI CARNE SALADA CON RUCOLA, PARMIGIANO, NOCI E MAIONESE AL PEPERONE	12
INVOLTINI DI SCAMORZINE E SPECK AL FORNO	9
TOMETTA FUSA CON PERE, NOCI E MIELE 	9
SELEZIONE DI SALUMI CULATELLO, MORTADELLA, CICCIOLE, COPPA DI PARMA, SALAME	11
SELEZIONE DI FORMAGGI PARMIGIANO, PECORINO, CAPRINO, TALEGGIO, COMPOSTA DI FRUTTA 	10
SECONDI DEL GIORNO (VEDI LAVAGNA)	16-18

Contorni e Insalate

INSALATA MISTA / INSALATONE MISTO 	5 / 7
INSALATA DI FINOCCHI, ARANCE E OLIVE TAGGIASCHE 	8,5
INSALATA NIZZARDA VERDURE DI STAGIONE, OLIVE NERE, TONNO, ACCIUGHE, UOVA SODE 	9
INSALATA DI FARRO MANTECATO ALLA CREMA DI MELANZANE CON POMODORINI 	9
CARAMELLATI E RICOTTA SCHIACCIATA	
MILLEFOGLIE DI ZUCCA 	6
VERDURE AL FORNO / CON TOMETTA FUSA 	4,5 / 9
CONTORNI DEL GIORNO (VEDI LAVAGNA)	4,5 / 5,5

Dolci fatti in casa e Frutta

CANTUCCI	3,5
TORTA AL CIOCCOLATO	5
COPPA AL MASCARPONE CON CACAO E SCAGLIE DI CIOCCOLATO	5
PANNACOTTA ALLA MENTA CON CRUMBLE DI MANDORLE E LIME	5
TIRAMISÙ RIVISITATO NEL BICCHIERE	5
CIOCCOLATO, CAFFÈ E FROLLA	5
STECCO DI SEMIFREDDO ALL'AMARENA CON GLASSA DI CIOCCOLATO FONDENTE	6
GELATO ALLA CREMA / CON CAFFÈ O RIDUZIONE AL BALSAMICO	4,5 / 5,5
GELATO AL LIMONE / CON VODKA	4,5 / 5,5
ANANAS AL NATURALE / CON MARASCHINO	4,5 / 5,5
TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	7
CAFFÉ ESPRESSO - CAFFÈ D'ORZO / CAPPUCCINO - TÈ - CAMOMILLA	1,8 / 2,5
SERVIZIO	2€ - 6€

 PIATTI VEGETARIANI

I NOSTRI PRINCIPALI 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
CASEIFICIO ROSOLA DI ZOCCA (MO)	PESCHERIA QUALIMED, SAN LAZZARO (BO)

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