



CANTINA
BENTIVOGLIO

Antipasti

BRUSCHETTA AL POMODORO con basilico fresco	5
CROSTINO ALLA PARMIGIANA melanzane, pomodoro, mozzarella e Parmigiano Reggiano	6
MORTADELLA con spuma di mortadella e tigelline calde fatte a mano	7
UOVO POCHÉ su fonduta di caciocavallo podolico, cipolla rossa caramellata e crumble di pane alle olive	9
ANTIPASTINO BENTIVOGLIO Parmigiano Reggiano, mortadella, salame, olive nere, ricotta alla menta e limone	9
PROSCIUTTO DI MORA ROMAGNOLA COTTO A LEGNA su pan brioche con straccetti di burrata e salsa verde	10
CULATELLO CON MELONE	13
SELEZIONE DI SALUMI REGIONALI Culatello, mortadella, ciccioli, coppa di Parma, salame	11
SELEZIONE DI FORMAGGI Parmigiano Reggiano 22 mesi, Pecorino, Caprino, Taleggio e composta di frutta	10

Primi fatti a mano

TAGLIATELLE al ragù tradizionale	10
TAGLIOLINE con prosciutto crudo e limone	10
SPAGHETTI ALLA CHITARRA con crema di melanzana bruciata, pomodori secchi e straccetti di burrata	10
PASSATELLI ASCIUTTI con ragù bianco di salsiccia, fave e fondente di cipollotto	10
TORTELLONI DI RICOTTA con burro e salvia	11
TORTELLONI DI RICOTTA con burro e oro	11
TORTELLINI TRADIZIONALI in crema di Parmigiano Reggiano	14

Secondi

INVOLTINI DI SCAMORZINE E SPECK DELL'ALTO ADIGE IGP COTTI AL FORNO	9
TOMETTA FUSA CON PERE, MIELE E NOCI	9
CARPACCIO DI CARNE SALADA con rucola, Parmigiano Reggiano e maionese di pomodoro alla cipolla	12
BATTUTA AL COLTELLO DI FASSONA PIEMONTESE con patata schiacciata al rosmarino, Parmigiano Reggiano e riduzione di aceto balsamico	13
STRACCETTI DI MAIALE IBERICO MARINATI ALLA SOIA con friggittelli, mandorle tostate e pop-corn di Parmigiano Reggiano	16
PETTO D'ANATRA SCOTTATO con insalatina di taccole e coulis di lamponi	18
TAGLIATA DI FILETTO AL SALE GROSSO con rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano 22 mesi	20
FILETTO ALLA PIASTRA con ratatouille di verdure	22

Insalate e contorni

INSALATA MISTA	5
INSALATA ESTIVA patate, cetrioli, cipolla rossa, capperi e polvere d'uovo	8
INSALATA NIZZARDA verdure fresche di stagione con tonno, acciughe, uovo sodo e olive	9
RATATOUILLE DI VERDURE	5
VERDURE AL FORNO	5
VERDURE AL FORNO CON TOMETTA FUSA	9

Frutta e desserts

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA	7
FRAGOLE AL NATURALE / CON MASCARPONE O GELATO	4,5 / 5,5
GELATO ALLA CREMA / CON CAFFÈ O RIDUZIONE AL BALSAMICO	4,5 / 5,5
GELATO AL LIMONE / CON VODKA	4,5 / 6
CANTUCCINI	3,5
TENERINA AL CIOCCOLATO	5
COPPA AL MASCARPONE CON CACAO E SCAGLIE DI CIOCCOLATO	5
PANNACOTTA ALLO ZENZERO CON PERE CARAMELLATE	5
PROFUMO DEL SUD cremoso al limone e maraschino con perle di cioccolato bianco e biscotto alla mandorla - da un'idea dell'amico pasticciere Gabriele Spinelli	5
ACQUA PANNA / SAN PELLEGRINO	3
CAFFÈ	1,8
SERVIZIO	2-5

Carta dei Vini

