





# 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


 CAPPUCCINO DI ZUCCA  
zucca, crema di parmigiano, aceto balsamico e biscotto al parmigiano  
6

 UOVO POCHÉ  
uovo cotto a bassa temperatura su fonduta di Taleggio DOP  
con pere caramellate e crumble alle olive  
9

ANTIPASTINO BENTIVOGLIO  
Parmigiano Reggiano, mortadella, salame, ricotta alla menta e limone, olive  
9

CULATELLO  
con pan brioche caldo  
13,5

SELEZIONE DI SALUMI REGIONALI  
Culatello, mortadella Selezione "Tour-Tlen", ciccioli, coppa di Parma, salame  
11

 SELEZIONE DI FORMAGGI  
Parmigiano Reggiano 22 mesi, Pecorino, Caprino, Taleggio e composta di frutta di stagione  
10

ANTIPASTI DEL GIORNO  
*Controllare la lavagna del menu del giorno o chiedere allo staff*  
8-10

# Primi piatti

tirati al mattarello dalle nostre sfogline



## PASTA E FAGIOLI

maltagliati con vellutata di fagioli borlotti

8,5

## TAGLIATELLE

al ragù tradizionale bolognese

10

## TAGLIOLINE

con prosciutto crudo e limone

10



## TORTELLI

ripieni di zucca con amaretto e formaggio di fossa

11



## TORTELLONI

ripieni di ricotta, serviti con burro e salvia

OPPURE

con burro e salsa di pomodoro

11

## TORTELLINI

tradizionali in brodo di manzo e cappone

13

## TORTELLINI

tradizionali in crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi

14

OPPURE

in crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi con tartuffo nero

17

## PRIMI DEL GIORNO

Controllare la lavagna del menu del giorno o chiedere allo staff

12-14

# Secondi piatti

## INVOLTINI

di scamorzine e speck dell'Alto Adige IGP cotti al forno

9

## TOMETTA

cremoso formaggio piemontese caldo con pere à la julienne, miele e noci

9

## MILLEFOGLIE

di zucca e Parmigiano Reggiano con pesto leggero al basilico

8

## COTOLETTA ALLA BOLOGNESE

con l'osso servita con puré al parmigiano

17

## BATTUTA AL COLTELLO

di Fassona Piemontese con patata schiacciata al rosmarino, Parmigiano Reggiano e riduzione di aceto balsamico

13

## BRASATO DI MANZO

al sangiovese con polenta mantecata al Parmigiano Reggiano

16

## PETTO D'ANATRA

laccato con bietoline a costa colorata e composta di fichi caramellati

18

## TAGLIATA DI FILETTO

di manzo alla griglia con rucola e Parmigiano Reggiano

20

## FILETTO

di manzo alla griglia con ratattouile di verdure

22

## SECONDI DEL GIORNO

Controllare la lavagna del menu del giorno o chiedere allo staff

16-18

# *Insalate*



## INSALATA MISTA

valeriana, misticanza, pomodori, finocchi

5

OPPURE



## INSALATONA MISTA

8,5



## NIZZARDA

verdure fresche di stagione con tonno, acciughe, uovo sodo e olive

9



## FINOCCHI E ARANCE

finocchi, arance e olive taggiasche

# *Contorni*



## RATATOUILLE

di verdure con coulisse di pomodorini gialli

6



## PATATE AL FORNO

al sale grosso e rosmarino

5



## PURÉ

di patate al Parmigiano Reggiano 24 mesi

5



## VERDURE AL FORNO CON TOMETTA

melanzane, peperoni, zucchine e pomodori  
con cremoso formaggio piemontese caldo

9

## CONTORNI DEL GIORNO

*Controllare la lavagna del menu del giorno  
o chiedere allo staff*

4-6

# Frutta e desserts

fatti in casa

## ANANAS

al naturale o con maraschino

4,5 / 5,5

## TAGLIATA DI FRUTTA

selezione di frutta fresca di stagione

7

## GELATO ALLA CREMA

in aggiunta riduzione al balsamico, caffè o amarene Fabbri

4,5 / 5,5

## GELATO AL LIMONE

in aggiunta Vodka Żubrówka aromatizzata all'erba di bisonte

4,5 / 6

## CANTUCCINI

3,5

## TENERINA

morbida torta al cioccolato fondente

5

## COPPA AL MASCARPONE

crema di mascarpone con scaglie di cioccolato fondente e polvere di cacao

5

## PANNACOTTA

con coulis ai frutti di bosco

5

## CUBO

di pan di spagna alla crema fritto con amarene Fabbri

5

## TIRAMISU RIVISITATO

nel bicchiere con cremoso mascarpone al rhum agricolo,  
cremoso di cioccolato e biscuit al caffè

5