

Antipasti

BRUSCHETTA

al pomodoro con straccetti di burrata, basilico fresco e valeriana

7

CAPPUCCINO DI ZUCCA

zucca, crema di parmigiano, aceto balsamico, biscotto al parmigiano

8,5

MORTADELLA

con spuma di mortadella e tigelline calde fatte a mano

8

UOVO POCHÉ

uovo cotto a bassa temperatura su fonduta di caciocavallo
con cipolla rossa caramellata e polvere di olive taggiasche

9

ANTIPASTINO BENTIVOGLIO

Parmigiano Reggiano, mortadella, salame, ricotta alla menta e limone, olive nere

10

VELLUTATA DI PATATA

allo zafferano con funghi porcini, crostini
e olio EVO al prezzemolo

9

SELEZIONE DI SALUMI REGIONALI

Culatello, mortadella, ciccioli, coppa di Parma, salame

12

SELEZIONE DI FORMAGGI

Parmigiano Reggiano 22 mesi, Pecorino, Caprino, Taleggio e composta di frutta di stagione

12

TIGELLINE

5

Primi piatti

tirati al mattarello dalle nostre sfogline

TAGLIOLINE

al limone con culatello croccante

10,5

TAGLIATELLE

al ragù tradizionale bolognese

10

PAPPARDELLE

con funghi porcini e castagne

12

TORTELLI

di zucca all'amaretto e formaggio di fossa

12

TORTELLACCI

di ricotta al burro e salvia

OPPURE

al pomodoro

12

TORTELLINI

tradizionali in brodo di manzo e gallina

14

TORTELLINI

in crema di Parmigiano Reggiano

15

TORTELLINI


in crema di Parmigiano Reggiano con tartufo nero

18

Secondi piatti

BATTUTA AL COLTELLO
di Fassona Piemontese
con tuorlo fritto, patata schiacciata
e riduzione di aceto balsamico
15

CARPACCIO DI CARNE SALADA
con pesto di bietola,
scaglie di parmigiano e noci
14

 TOMETTA
cremoso formaggio piemontese caldo
con pere à la julienne, miele e noci
10

COTOLETTA
di vitello con osso alla bolognese
con patate al forno
18

BRASATO DI MANZO
al sangiovese con polenta mantecata al Parmigiano Reggiano
16

TAGLIATA DI FILETTO
di manzo alla griglia
con valeriana e parmigiano reggiano
25

FILETTO
di manzo alla griglia con puré di patate
25

Insalate e contorni



INSALATA MISTA

valeriana, pomodori, finocchi, carote

5



FINOCCHI E ARANCE

finocchi, arance e olive taggiasche

9

NIZZARDA

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

9



PATATE AL FORNO

5,5



CREMA DI FAVE

con cicoriotta ripassata e crumble di pomodori secchi

7



PURÉ

di patate mantecato al parmigiano

6

Frutta e desserts

fatti in casa

ANANAS

al naturale o con maraschino

4,5 / 6

TAGLIATA DI FRUTTA

selezione di frutta fresca di stagione

7

GELATO ALLA CREMA

in aggiunta riduzione al balsamico, caffè o amarene Fabbri

4,5 / 6

GELATO AL LIMONE

in aggiunta Vodka Żubrówka aromatizzata all'erba di bisonte

4,5 / 6

CANTUCCINI

4

TENERINA

morbida torta al cioccolato fondente

con crema di mascarpone

5,5

COPPA AL MASCARPONE

crema di mascarpone con scaglie di cioccolato fondente

5,5

PANNACOTTA

allo zenzero con pere caramellate

5

CROSTATINA

con crema pasticcera e

amarene bruschette modenesi

6

CRÈME CARAMEL

al cioccolato bianco

con coulis di mango

6

TIRAMISÙ

rivisitato nel bicchiere

con biscuit al rum

5,5