

# 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

11

## TAGLIATELLE

al ragù tradizionale bolognese

11

## PAPPARDELLE

con funghi porcini e castagne

12

## TORTELLI

di zucca all'amaretto e formaggio di fossa

12

## TORTELLONI

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

# 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

## TIRAMISÙ

rivisitato nel bicchiere

con biscuit al rum

5,5