

Antipasti

STECCO BOLOGNESE

con insalatina di taccole e gel di friggione

8

BRUSCHETTA

al pomodoro con straccetti di burrata, basilico fresco e valeriana

7

PANZANELLA

con gazpacho e burrata

8,5

MORTADELLA

con spuma di mortadella e tigelline calde fatte a mano

8

UOVO POCHÉ

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

9

ANTIPASTINO BENTIVOGLIO

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

10

CHEESECAKE

di ricotta

con crumble di parmigiano e ristretto di pomodori secchi

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

fatte in casa

5

Primi piatti

tirati al mattarello dalle nostre sfogline

TAGLIOLINE

al limone con culatello croccante

11

TAGLIATELLE

al ragù tradizionale bolognese

11

STRETTE VERDI

con asparagi, fonduta di cipollotto
e crumble di pomodoro

12

PASSATELLI

alle piccole verdure e scaglie di ricotta

11

TORTELLONI

al burro e salvia

12

TORTELLINI

tradizionali in brodo di manzo e gallina

14

TORTELLINI

in crema di parmigiano e tartufo estivo

18

Secondi piatti

BATTUTA AL COLTELLO

di Limousine
con tuorlo fritto, patata schiacciata
e riduzione di aceto balsamico
15

SOTTOBOSCO DI PRIMAVERA

crema di patate allo zafferano
con polpettine di ripieno di tortellini,
asparagi, melanzane e tartufo estivo
18

TOMETTA

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

SOLOMILLO IBERICO

con agretti, pomodoro pantesco
e gel di friggione
18

TAGLIATA DI FILETTO

di manzo alla griglia
con valeriana e Parmigiano Reggiano
24

FILETTO

di manzo alla griglia
con puré di patate
25

Insalate e contorni



INSALATA MISTA

valeriana, pomodori, finocchi, carote

5

NIZZARDA

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

9



INSALATINA DI PATATE

con cipolla rossa, cetrioli e capperi

9



PATATE AL FORNO

5,5



PAPPA AL POMODORO

con burrata e fave

8



PURÉ

di patate mantecato al parmigiano

6



COUS-COUS

alla curcuma

con piccole verdure e uvetta

7

Frutta e desserts

fatti in casa

FRAGOLE

al naturale o con gelato al limone

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

SEMIFREDDO

al frutto della passione

6

CANTUCCINI

4

TENERINA

morbida torta al cioccolato fondente

con sorbetto al lampone

6

COPPA AL MASCARPONE

crema di mascarpone con fragole

5,5

PANNACOTTA

alla menta con gel di fragole e crumble al lime

5

FIORDILATTE

agli agrumi

6

CROSTATINA

con cremoso di limone e meringa bruciata

5