

# Antipasti

## BRUSCHETTA

al pomodoro con straccetti di burrata, basilico fresco e rucola

9

## KRAPFEN

con ragù bolognese e parmigiano reggiano

9

## MORTADELLA

con spuma di mortadella e tigelline calde fatte a mano

8

## UOVO POCHÉ

uovo cotto a bassa temperatura su fonduta di pecorino  
con guanciale croccante, pepe Sichuan e crumble

11

## ANTIPASTINO BENTIVOGLIO

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

10

## PANZANELLA MEDITERRANEA

con gazpacho  
e straccetti di burrata

8,5

## SELEZIONE DI SALUMI REGIONALI

Culatello, mortadella, ciccioli, coppa di Parma, salame

12

## SELEZIONE DI FORMAGGI

Parmigiano Reggiano 24 mesi, Pecorino, Caprino, Taleggio e composta di frutta

12

## TIGELLINE

fatte a mano

6

# Primi piatti


tirati al mattarello dalla nostra sfoglina

## TAGLIOLINE

al limone con culatello croccante  
12

## TAGLIATELLE

al ragù tradizionale bolognese  
12

 SPAGHETTI ALLA CHITARRA  
con fonduta di melanzana bruciata,  
pomodori secchi e burrata  
12

## BALANZONI

con coulisse di pomodorini colorati  
13

## BOTTONI

con cremoso di parmigiano  
in acqua di pomodoro, melissa, finocchietto e menta  
13,5

## TORTELLINI

goccia d'oro  
16

## FREGOLA RISOTTATA

con zucchine trombetta,  
cipolla in agrodolce e crumble di olive  
11

# Secondi piatti

## BATTUTA AL COLTELLO

di Limousine  
con tuorlo fritto, capperi, olive  
cipolla rossa, pane croccante e senape antica  
16

## HUMMUS DI CECI

con polpettine di ripieno di tortellini,  
zucchine marinate al parmigiano, chips di patate viola  
e olio al prezzemolo  
15

## TOMETTA

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

## POLPETTINE

di melanzane speziate  
con cicoria ripassata e ristretto di pomodorini gialli  
10

## VITELLO TONNATO

con anacardi, frutti di capperi  
e insalatina di campo  
17

## TAGLIATA DI FILETTO

di manzo alla griglia  
con rucola e Parmigiano Reggiano  
25

## FILETTO

di manzo alla griglia con patate al forno  
25


# *Insalate e contorni*

 INSALATA MISTA  
6

CROCCHÉ DI PATATE  
e mortadella con maionese al cipollotto  
9

NIZZARDA  
verdure fresche di stagione con tonno, acciughe, uovo sodo e olive  
9

 PATATE AL FORNO  
6

 ZUPPA FRESCA  
di pomodori con  
melone, feta, olive e cetrioli  
8

# Frutta e desserts

fatti in casa

## 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

## STECCO

al frutto della passione  
ricoperto di cioccolato al latte

7

## CANTUCCINI

4

## TENERINA

morbida torta al cioccolato fondente  
con sorbetto al lampone

7

## COPPA AL MASCARPONE

crema al mascarpone con fragole fresche

6

## ZUPPA DI FICHI

con gelato alla vaniglia

6,5

## PANNA COTTA

alla menta con coulisse di mango

6

## CROSTATINA

con cremoso al limone  
e meringa bruciata

6,5

## GANACHE

di cioccolato bianco all'olio d'oliva  
con fragole e biscotto bretone

7

# Vini dolci a calice

Abbiamo selezionato alcuni vini dolci che in abbinamento ai dessert  
esaltano al meglio i loro sapori e profumi

La scelta e l'abbinamento sono a discrezione del cliente

La quantità servita corrisponde alla misura di 60 ml

## "QUARANTA ALTARI"

Vinsanto del Chianti DOC - Frescobaldi

5

## PORTO FINE RUBY

Taylor's

6

## "KABIR"

Moscato di Pantelleria DOC - Donnafugata

6

## "NAJM"

Malvasia delle Lipari DOC Passito - Colosi

7

## "ARROCCO"

Albana Passito DOCG - La Zerbina

6

## BAROLO CHINATO

Ceretto

7

## PORTO FINE WHITE

Taylor's

5

## SAUTERNES

Barsac - Château Gravas

7

## "DUQUESA"

Pedro Ximenez Sherry - Sanchez Romate

6