



Menù **ANTIPASTI**

SELEZIONE DI FORMAGGI TRADIZIONALI € 18

esaltati da miele e confetture artigianali: un viaggio armonioso tra dolcezza e intensità, dove tradizione e raffinatezza si incontrano

BONTÀ DI NORCINERIA € 20

Un assortimento di salumi artigianali che raccontano la passione delle terre emiliane, accompagnato da giardiniera in agrodolce.

SFORMATINO €12

la dolcezza delle patate, la nota sapida della pancetta e l'avvolgente cremosità della fonduta di Caprino in un abbraccio di sapori

POLENTA FRITTA €13

Croccante fuori e morbida dentro, incontra la vellutata intensità del gorgonzola, in un abbinamento irresistibile che conquista al primo assaggio. Un comfort food goloso, perfetto da condividere

ZUPPA DEL GIORNO € 10

scalda il cuore e racconta la stagione, preparata con ingredienti freschi e genuini, scelti secondo il ritmo della natura. Una piacevole sorpresa da scoprire cucchiaino dopo cucchiaino.

CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO € 18

un'esplosione di freschezza, dolce e raffinato, esaltato dal tocco aromatico del pepe rosa. Un piatto elegante e seducente.



COPERTO € 2,50

PRIMI PIATTI
TAGLIATELLE €18

che accolgono un ragù ricco con Culatello di Zibello ai profumi di sottobosco : un primo piatto dal gusto intenso e rustico, che celebra l'eccellenza emiliana.

CAPPELLETTI €15

in crema di Reggiano: la tradizione emiliana in chiave raffinata. Pasta fresca ripiena simbolo della tradizione Reggiana, si tuffa in una vellutata crema di Parmigiano Reggiano, per un abbraccio cremoso e intenso. !!!

Attenzione !!! ...possono creare “Dipendenza”

CAPPELLACCI €15

Un classico della cucina reggiana, elegante alternativa al tortello. La sfoglia sottile racchiude un cuore morbido di ricotta e spinaci, esaltato dalla dolcezza profumata del soffritto di scalogno rosolato

MEZZI PACCHERI € 18

alla Messinese: un piatto che profuma di mare e di Sicilia, con tonno fresco, capperi di Pantelleria, olive taggiasche e pomodoro San Marzano DOP. Un connubio mediterraneo irresistibile, ricco di carattere, gusto e tradizione autentica.





Menu

SECONDI PIATTI

GUANCIALINO € 20

di maiale tenerissimo al balsamico, adagiato su soffici patate schiacciate: un incontro di sapori intensi e genuini

COTE-VINO € 18

un cotechino rivoluzionario, morbido e profumato, impreziosito dal raro "Vino Cristallino" di Amarone e Recioto della Valpolicella. Un incontro sorprendente di tradizione e creatività che conquista il palato.

MEDAGLIONE DI FIORENTINA € 22

Carne morbida e succosa, avvolta da una salsa cremosa al pepe verde, accompagnata da fragranti patate al forno dorate: un incontro irresistibile per un gusto autentico.

BACCALA' ALLA GHIOTTA € 20

Il gusto deciso del baccalà incontra la dolcezza dei pomodori San Marzano DOP, i capperi di Pantelleria e le olive nere, in un intingolo ricco e avvolgente. Un viaggio nei sapori mediterranei



Menu
CONTORNI

PATATE AL FORNO € 5

Dorate, croccanti fuori e morbide dentro, profumate con erbe aromatiche: il contorno classico che conquista tutti.

FAGIOLI ALL'UCCELLETTO € 5

fagioli cannellini avvolti da un profumato sugo di pomodoro, salvia e aglio, con un tocco rustico che invita alla scarpetta. Un contorno ricco e casalingo

SPINACI AL VAPORE € 5

leggeri e genuini, conservano intatto tutto il loro sapore naturale e le proprietà salutari

CAVOLO AFFOGATO € 5

stufato lentamente con cipolla e olive: tipico delle tavole siciliane, ricco di profumi intensi e sapori caserecci

GIARDINIERA IN AGRODOLCE € 5

cotta a bassa temperatura in sottovuoto: croccante e colorata, mantiene pressoché inalterata le proprietà organolettiche e nutrizionali, in un'esplosione di freschezza e gusto autentico





PANNA COTTA ALLE CASTAGNE € 7

La cremosità vellutata della panna cotta incontra l'intensità dolce della crema di marroni, impreziosita da nocciole croccanti per un finale elegante e goloso.

COPPETTE DI KAKI E YOGURT GRECO € 7

dal gusto morbido ed avvolgente la cheesecake si fonde con la dolcezza vellutata dei kaki e la croccante nota degli amaretti sbriciolati. Un dessert autunnale irresistibile

ZUPPA INGLESE € 7

strati di soffici savoiardi inzuppati nell'alchermes, crema pasticcera e al cacao che si fondono in un dessert goloso; ne racconta Pellegrino Artusi scrittore e gastronomo romagnolo considerato il ***"padre della cucina italiana moderna"*** che nel 1891 pubblicò il celebre manuale ***"La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene"***

TIRAMISU' ALLA ZUCCA € 7

Il grande classico italiano rivisitato in chiave autunnale: strati di savoiardi al grand marnier, crema al mascarpone e zucca, e un delicato profumo di spezie. Goloso, soffice, irresistibile.

