



Entrées

Sélection de Fromages Traditionnels 18 €

Accompagnés de miel et de confitures artisanales : un voyage harmonieux entre douceur et intensité, où la tradition rencontre le raffinement.

Sélection de Charcuteries Artisanales 20 €

Un assortiment de charcuteries artisanales qui racontent la passion de l'Émilie, servi avec des légumes aigres-doux maison.

Flan de Pommes de Terre 12 €

La douceur des pommes de terre, la touche savoureuse du lard et la crème onctueuse du fromage de chèvre fondu.

Polenta Frite 13 €

Croustillante à l'extérieur, moelleuse à l'intérieur, servie avec une crème de gorgonzola veloutée. Un plaisir irrésistible à partager.

Soupe du Jour 10 €

Un bol qui réchauffe le cœur et raconte la saison : préparé chaque jour avec des ingrédients frais et authentiques.

Carpaccio de Gambas Rouges 18 €

Explosion de fraîcheur, douce et raffinée, sublimée par la touche aromatique du poivre rose.

Couvert 2,50 €



Premiers Plats

Tagliatelles 18 €

Avec ragù de Culatello di Zibello : intense, rustique, une célébration de l'excellence émilienne.

Cappelletti 15 €

En crème de Parmigiano Reggiano : pâtes fraîches emblématiques de Reggio, servies dans une sauce onctueuse et délicate.

Cappellacci à la Ricotta et aux Épinards 15 €

Un classique de Reggio, alternative élégante aux tortelli. Pâtes fines farcies de ricotta et d'épinards, relevées par la douceur parfumée de l'échalote sautée.

Mezzi Paccheri 18 €

À la mode de Messine : thon frais, câpres de Pantelleria, olives Taggiasca et tomates San Marzano DOP.



Plats Principaux

Joue de Porc au Vinaigre Balsamique 20 €

Porc fondant au vinaigre balsamique, servi sur une purée de pommes de terre onctueuse.

Cote-Vino 18 €

Un cotechino révolutionnaire, tendre et aromatique, parfumé avec l'Amarone et le Recioto della Valpolicella.

Médailon de Fiorentina au Poivre Vert 22 €

Viande juteuse nappée d'une sauce crémeuse au poivre vert, accompagnée de pommes de terre rôties dorées.

Baccalà à la Ghiotta 20 €

Morue mijotée avec tomates San Marzano DOP, câpres de Pantelleria, olives noires et pommes de terre. Saveurs méditerranéennes riches et enveloppantes.



Accompagnements

Pommes de Terre Rôties 5 €

Dorées et croustillantes à l'extérieur, moelleuses à l'intérieur, parfumées aux herbes aromatiques.

Haricots à la Toscane 5 €

Haricots cannellini mijotés dans une sauce parfumée à la tomate, à la sauge et à l'ail.

Épinards Vapeur 5 €

Légers et sains, préservant toute leur saveur naturelle et leurs propriétés nutritives.

Chou Braisé 5 €

Longuement mijoté avec oignons et olives : intense, rustique, aux arômes de Sicile.

Giardiniera Aigre-Douce 5 €

Préparée à basse température : colorée, croquante, elle garde toute sa fraîcheur et son goût authentique.



Desserts

Panna Cotta à la Châtaigne 7 €

Panna cotta veloutée accompagnée d'une crème de châtaignes et de noisettes croquantes.

Verrine Cheesecake au Kaki et Amaretti 7 €

Crème cheesecake onctueuse associée à la douceur veloutée du kaki et au croquant des amaretti émiettés.

Zuppa Inglese 7 €

Biscuits imbibés d'Alchermes, crème pâtissière et crème au cacao en couches gourmandes. Un grand classique italien.

Tiramisu à la Citrouille 7 €

Une variante automnale : biscuits imbibés au Grand Marnier, mascarpone et crème de citrouille délicatement épicée.