



ANTIPASTI

SELEZIONE DI FORMAGGI D'AUTORE 20

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

SPALLA CRUDA STAGIONATA E SCOPAROLO 20

dalla trama setosa e dal gusto elegante, abbinata al Pecorino Scoparolo, intenso e persistente. Un dialogo armonico tra dolcezza, sapidità e profondità aromatica

SFORMATINO GOLOSO 12

Morbido e avvolgente, cambia ogni settimana secondo la stagionalità delle verdure. La crema di erborinato, intensa e vellutata, ne esalta la dolcezza naturale.

BACCALA' IN PASTELLA 18

Bocconcini di baccalà dorati in una pastella leggera alla birra, croccanti fuori e morbidi al cuore. Un antipasto goloso e fragrante, dove la delicatezza del pesce incontra una frittura asciutta e irresistibile, perfetta da condividere... o da non dividere affatto.

CARPACCIO DI GAMBERO ROSSO 20

Crudo, dolce e setoso, esaltato dalla delicatezza aromatica del pepe rosa e dalla freschezza vibrante del lime; raffinato ed essenziale, trasmette un'eleganza irresistibile al primo assaggio

CARCIOFI ALLA ROMANA 12

Carciofi teneri e profumati, cotti lentamente con erbe aromatiche, mentuccia e olio extravergine, preparati secondo tradizione

CAPONATA SICILIANA 12

un intreccio avvolgente di aromi, intensa e vellutata

COPERTO 3,00



PRIMI PIATTI

GRAMIGNA PAGLIA E FIENO 16

accoglie un ragù di salsiccia ricco e profumato, cotto lentamente per sprigionare tutto il suo carattere. Un primo piatto avvolgente e deciso, dove la rusticità della tradizione incontra il comfort più goloso

CAPPELLETTI 16

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 16

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

RISOTTO CARNAROLI CLASSICO 25

[MINIMO 2 PERSONE]

mantecato lentamente, avvolto dall'intensità aromatica dei funghi porcini e completato dalla dolcezza del gambero rosso a crudo. Raffinato e profondo, un dialogo romantico tra terra e mare.



Menù

SECONDI PIATTI

GUANCIALINO 20

di maiale tenerissimo e riduzione di vino rosso, adagiato su soffici patate schiacciate dal sapore intenso e genuino

LE COSTINE AL SUGO 18

cotte lentamente, tenere e succose, dal profumo e sapore rustico. La polenta al cucchiaio, morbida e cremosa, accompagna il piatto, una coccola di gusto autentico

MEDAGLIONE DI FIORENTINA 25

carne selezionata e succulenta, avvolta da una cremosa salsa al pepe verde che ne esalta la personalità con un tocco deciso e aromatico. Un piatto elegante e appagante, pensato per chi ama la carne con carattere.

TAGLIATA DI POLLO E PORCINI 22

tenera e succosa, accompagnata da funghi porcini profumati e avvolgenti. Un piatto ricco di gusto, dove la delicatezza della carne incontra l'intensità aromatica del bosco.

BACCALA' AL VAPORE 20

leggero e raffinato, adagiato su di un letto di spinaci, una nota verde e vellutata che completa l'armonia del piatto.

FILETTO DI BRANZINO 20

dalla carne delicata e succosa, accompagnato da una caponata siciliana ricca di profumi e contrasti agro-dolci; la freschezza del mare incontra l'intensità solare della tradizione siciliana



Merù **CONTORNI** **PATATE AL FORNO 6**

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

CAPONATA SICILIANA 6

profumi di Mediterraneo, equilibrio perfetto tra dolce e agro. Un intreccio avvolgente di aromi, intensa e vellutata, conquista al primo assaggio .

SPINACI AL VAPORE 6

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

CIPOLLINE BORETTANE 6

tenere e caramellate, sprigionano tutta la loro dolcezza naturale, esaltata dal tocco deciso e vellutato dell'aceto balsamico. Un contorno goloso e versatile, perfetto per accompagnare carni, formaggi o da gustare da solo..

GIARDINIERA IN AGRODOLCE 6

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



servita con le nostre salse artigianali che puoi scegliere tra **crema di marroni**, il **caramello salato** con arachidi tostate, oppure con **cioccolato fondente**.

TORTINO DI MELA 7

Morbido e profumato, racchiude la dolcezza naturale della mela dei pinoli e dell' uvetta ammorbidente nel rum, con note calde di cannella ed un fondo goloso di crema inglese

ZUPPA INGLESE 7

strati di soffici savoiardi inzuppati nell'alchermes, crema pasticcera e al cacao che si fondono in un dessert goloso; dessert tipico della tradizione reggiana

PANETTONE CLASSICO E ZABAJONE 7

morbido, profumato di burro e agrumi, aromatizzato al Grand Marnier, servito tiepido sprigiona tutto il suo aroma. Accompagnato con una golosa crema di Zabajone

SOUFFLE DI CIOCCOLATO FONDENTE 7

Soffice e intenso, racchiude un cuore caldo e cremoso che si sprigiona al primo affondo del cucchiaio. Un dessert avvolgente e seducente, una coccola per l'Anima



La Polenta AL CUCCHIAIO

CON FONDUTA DI ERBORINATO 16

morbida, calda e avvolgente: la polenta al cucchiaio incontra una fonduta di erborinato intensa e cremosa che si scioglie al primo assaggio, ricco di sapore e impossibile da non amare.

CON PUNTINE DI MAIALE 18

cotte lentamente, tenere e succose, dal profumo e sapore rustico. La polenta al cucchiaio, morbida e cremosa, accompagna il piatto, una coccola di gusto autentico

CON RAGU DI SALSAICIA E FUNGHI 18

morbida e avvolgente, servita con un delizioso ragù di salsiccia e funghi ricco e profumato. Un piatto dal sapore deciso e confortante, dove la rusticità della tradizione incontra un gusto pieno e appagante.



Menù

DEGUSTAZIONE

UGUALE PER TUTTO IL TAVOLO

LA TRADIZIONE EMILIANA NELLE STAGIONI FREDDHE

A PERSONA € 35

-CULACCIA DELLE COLLINE MATILDICHE-

profumata e naturalmente dolce, servita con giardiniera in agrodolce cotta a bassa temperatura: La sapidità setosa della Culaccia e la freschezza della giardiniera creano un boccone ricco, pulito e irresistibile.

-CAPPELLACCI-

ripieni di ricotta e spinaci. Mantecati in un **soffritto reggiano di scalogno**, dolce e avvolgente, che ne esalta il sapore. Un primo piatto semplice solo all'apparenza: delicato, aromatico, profondamente confortante;

Il sapore di casa

-GUANCIALINO-

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

[bevande e coperto esclusi]