



## 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.

### 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

croccanti fuori e morbidi al cuore, golosi e fragranti, 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

### VELLUTATA DI CECI E MAZZANCOLLE 18

sucrose e profumate incontrano una crema di ceci morbida e avvolgente: equilibrio elegante tra mare e terra, raffinato e irresistibile.

**Coperto 3**



## **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



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



## PANNA COTTA 7

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]