

MENU – ENTRÉES

Sélection de fromages d'auteur – €20

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

Épaule crue affinée & fromage Scoparolo – €20

Texture soyeuse et goût élégant, associée à un pecorino Scoparolo intense et persistant.

Flan gourmand – €12

Doux et enveloppant, il varie chaque semaine selon la saisonnalité des légumes. Une crème de fromage persillé en sublime la douceur naturelle.

Cabillaud en pâte à frire – €18

Croustillant à l'extérieur et fondant à cœur. La délicatesse du poisson rencontre une friture légère et irrésistible.

Carpaccio de gambas rouges – €20

Cru, doux et soyeux, relevé par le poivre rose et la fraîcheur du citron vert.

Artichauts à la romaine – €12

Tendres et parfumés, mijotés lentement avec herbes aromatiques, menthe et huile d'olive extra vierge.

Velouté de pois chiches & gambas – €18

Un équilibre élégant entre terre et mer.

Couvert – €3

MENU – PREMIERS PLATS

Pâtes Gramigna au ragù de saucisse – €16

Ragù riche et longuement mijoté pour un plat généreux et réconfortant.

Cappelletti à la crème de Parmigiano Reggiano – €16

Une interprétation raffinée de la tradition émilienne.

Cappellacci ricotta & épinards – €16

Parfaits avec un soffritto délicat d'échalote.

Risotto Carnaroli classique – €25

Minimum 2 personnes. Crémeux, aux cèpes et gambas rouges crues.

MENU – PLATS PRINCIPAUX

Joue de porc – €20

Fondante, mijotée lentement avec une réduction de vin rouge, servie sur une purée de pommes de terre.

Travers de porc en sauce – €18

Cuisson lente, viande tendre et juteuse, accompagnée de polenta crémeuse.

Médailon de bœuf façon florentine – €25

Viande sélectionnée nappée d'une sauce crémeuse au poivre vert.

Poulet aux cèpes – €22

Poulet tendre et juteux accompagné de cèpes parfumés.

Cabillaud vapeur – €20

Léger et raffiné, servi sur un lit d'épinards.

Filet de bar – €20

Accompagné d'une caponata sicilienne aux notes aigres-douces.

MENU – DESSERTS

Panna Cotta – €7

Servie avec crème de marrons, caramel salé aux arachides ou chocolat noir.

Gâteau aux pommes – €7

Moelleux et parfumé, avec pignons, raisins secs au rhum et crème anglaise.

Zuppa Inglese – €7

Couches de biscuits imbibés, crème pâtissière et cacao, dessert traditionnel.

Panettone & Zabaglione – €7

Panettone tiède parfumé au Grand Marnier, servi avec une crème de zabaglione.

Soufflé au chocolat noir – €7

Intense et aérien, avec un cœur coulant.

POLENTA À LA CUILLÈRE

À la fondue de fromage persillé – €16

Polenta crémeuse accompagnée d'une fondue intense de fromage persillé.

Aux morceaux de porc – €18

Porc mijoté lentement servi sur une polenta douce et crémeuse.

Au ragù de saucisse et champignons – €18

Généreuse, réconfortante et riche en saveurs.

MENU DÉGUSTATION – TRADITION ÉMILIENNE

Saison froide – pour l'ensemble de la table

Prix par personne – €35

Culaccia des collines matildiques avec giardiniera aigre-douce

Cappellacci ricotta & épinards au soffritto d'échalote

Joue de porc à la réduction de Lambrusco et purée de pommes de terre

Boissons et couvert non inclus