

Anna al 20

PER INIZIARE

CESTINO DI GNOCCO FRITTO EMILIANO (1,3,7,12)

Servito a scelta con Prosciutto di Parma 24M o Mortadella Bologna IGP - €11

CARPACCIO DI MANZO DANESE (7,12)

Insalata di Carciofi, Scaglie di Grana Padano e Citronette al Limone - €13

FIORE DI ZUCCA IN TEMPURA (1,7,3,12)

Ripieno di Spuma di Ricotta al Limone e Mayo agli Agrumi (2pz) - €10

MILLEFOGLIE (1,7,4,12)

Pane carasau stracciatella di bufala e alici di Marcantabrico - €12

UOVO POCHE (3,7)

Cime Di Rapa E Crema Di Pecorino Romano DOP - €11

ALICI FRITTE (3,1,4)

Servito con Mayo Al Lime - €10

SALSICCIA A PEZZI C.B.T. (12)

Cotte Al Vino Rosso Nebbiolo E Cime Di Rapa - €9

PRIMI PIATTI

FETTUCCINE AL RAGÙ BOLOGNESE (1,3,9,12)

Con Macinato Di Manzo, Maiale E Salsiccia - €13

TONNARELLI GRICIA E CARCIOFI (1,3,7,12)

Guanciale Fiorucci, Pecorino Romano E Chips Di Carciofi - €13

PACCHERI AI TRE POMODORI (1,3,7)

Pomodoro Pacchino, Grappolo E Passata Di Pomodoro - €14

SPAGHETTONE BURRO E ALICI (1,3,4,12)

Pasta Al Uovo Burro E Alici Di Marcantabrico - €15

TAGLIOLINI ANNA AL 20

Con Crema Di Limone E Tartare Di Gamberi (1,3,4,12) - €16

TORTELLINI BOLOGNESI ARTIGIANALI IN CREMA DI PARMIGIANO (1,3,9,12)

Ripieni Con Mortadella, Prosciutto E Parmigiano - €20

ALLERGENI: (1) glutine (2) crostacei (3) uova (4) pesce (5) arachidi (6) soia (7) latte-lattosio (8) frutta a guscio (9) sedano (10) senape (11) semi di sesamo e derivati (12) soia/oli (13) lupini (14) molluschi **MATERIE PRIME /** Prodotti ab-bonati in loco - Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sot-toposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

Anna al 20

SECONDI

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA⁽¹⁰⁾

“Macelleria De Angeli Dal 1927”Servito Con Salsa D’accompanio E Patate Al Forno - €28

Carre Di Vitello Nazionale, Prosciutto Di Parma 24M E Crema Di Pannigiano - €25

COTOLETTA ALLA Bolognese^(13 7 12)

GUANCIA BRASATA AL LAMBRUSCO^(9 7 12)
Con Pure Di Patata Alla Robuchon - €23

POLLO E VERDURE SALTATE AL WOK ^(11 6 12)
Boccoccini Di Pollo Con Carote, Verza, Zucchine E Peperoni - €18

COTOLETTE DI MELANZANE ^(13 7)

Servita Con Crema Ai 3 Pomodori, Straciatella Di Bufala E Basilico - €14

POLPO ALLA GRIGLIA ^(4 7)

Tentacolo Di Polpo Con Crema Di Patate E Cime Di Rapa - €18

CONTORNI

CIME DI RAPA RIPASSATE - €6

SPINACINO AL LIMONE - €6

CICORIA RIPASSATA -€6

PATATE AL FORNO ⁽¹²⁾ -€6

CHIPS DI PATATE PECORINO E PEPE ⁽⁷⁾ -€6

DOLCI

TIRAMISÙ ‘ANNA AL 20’ ^(13 7) - €8

SPUMA AL MASCARPONE E FRAPPE EMILIANE ^(13 7) - €8

BROWNIENES AL CIOCCOLATO E GELATO ALLA CREMA ^(13 7) - €8

ALLERGENI: (1) *glutine* (2) *crostacei* (3) *uova* (4) *pesce* (5) *aracidi* (6) *soia* (7) *latte-lattosio* (8) *frutta a guscio* (9) *sedano* (10) *senape* (11) *semi di sesamo e derivati* (12) *soffi se inf.* a 10 mg/l (13) *lupini* (14) *molluschi* **MATERIE PRIME** / *Prodotti* *derivati* *in loco* – Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 853/04 e Reg. CE 853/04

Anna al 20

CUCINA E MISCELE

- *Pranzo*
+ *Formula Business Lunch*

- *Aperitivo*
Drink Con Il Nostro Piatto Aperitivo

- *Fusion*
Gyoza, Dumpling E Ravioli

- *Cena*

Anna al 20