

Menù terra

ANTIPASTI

Culaccia e gnocchetto fritto - 16,00€

Formaggi misti e mostarde - € 15,00

Flan di zucca con fondata di parmigiano e amaretti - 12,00-€

Pere e gorgonzola con pancetta croccante e pepe - 13,00€

PRIMI

***Tagliatelle al ragù di cinghiale - 14,00€**

***Tortelli di erbette o zucca al burro e salvia - 13,00€**

***Carbonara Emiliana**

(fondata parmigiano, tuorlo e Culaccia) - 14,00€

Cappelletti in brodo (di Manzo e cappone) - 16,00€

SECONDI

16,00€

Tagliata di manzo con patate al forno - 20,00€

Guancialino con crema di patate 17,00€

Costolette di agnello fritte - 18,00€

Per consultare allergeni, informazioni sui prodotti e la traduzione del menù in altre lingue aprire il QR Code qui sotto



Menù mare

ANTIPASTI

Il nostro tris (tartare di tonno, capasanta gratinata con pancetta e carciofi, gamberi in pinzimonio) - 18,00€
Insalatina di seppia, carciofi, pancetta e gambero - 16,00€

Il nostro cocktail di gamberi - 16,00€

Le Crudità

Carpaccio di salmone marinato agli agrumi e finocchi 16,00€

Scampi - 5,00€ cada uno

Gamberi rossi - 5,00€ cada uno

Ostriche Gillardeau - 5,00€ cada una

PRIMI

***Fusilloni** con ragù di coda di rosso - 16,00€

***Chitarre** con seppia e vongole piccantine - 16,00€

***Cappellacci di orata** con scalogno, datterini e basilico - 16,00€

SECONDI

Il gratinato (calamari, gamberi, Capasanta e branzino, gratinati con pane profumato) - 25,00€
Merluzzo c.b.t. carciofi fritti e cipolla caramellata - 20,00€

Tentacolo di piovra alla griglia
crema di patate e concassè di datterini - 20,00€

Gamberi scottati alla piastra - 18,00€

Il pesce da noi servito "crudo" subisce apposito trattamento di abbattimento di temperatura Reg. CE 853/2004 per la sicurezza alimentare

A seconda della stagionalità

il prodotto potrebbe essere fresco o congelato

**La pasta fresca di nostra produzione viene previamente pastorizzata e surgelata in apposito abbattitore per migliorarne la conservazione*