

Tradizione

Selezione di salumi Emiliani con crescentine (consigliato per 2 persone) (3, 9)	€ 18
Mortadella Villani "Santo IGP Quinto Gusto", Prosciutto di Parma Villani 24 mesi, Salame rosa, Salame gentile, Coppa estiva, Parmigiano Reggiano 30 m. Selezione Consorzio Vacche Rosse, Squacquerone di Romagna Caseificio Valsamoggia.	
I migliori formaggi del Territorio (3, 13) 	€ 12
Parmigiano Reggiano Vacche Rosse 30 m., Pecorino dolce e stagionato, Caprino semi stagionato, Squacquerone di Romagna. Accompagnati da miele e mostarda bolognese	
Salsiccia e gramigna (3, 9, 14)	€ 12
Gramigna, salsiccia, Parmigiano Reggiano 24 m.	
Tagliatelle al Ragù (9, 12, 14)	€ 13
Tagliatelle della misura originale del 1972 larghe 8mm cotte, pari alla 12.270ma parte dell'altezza di Torre Asinelli,	
Tortellini in crema e noce moscata (2, 3, 9, 14)	€ 14
Crema di Parmigiano Reggiano 24 m.	
Tortellini in brodo (2, 3, 9, 12, 14)	€ 14
Brodo di cappone e manzo	

Creatività

Polpette che passione (3, 6, 9, 14)	€ 11
Mortadella, patate, maionese allo zenzero, panko, spinacino croccante, semi di sesamo	
Se ci sei batti un polpo (4) 	€ 13
Polpo scottato, crema di lenticchie, limone candito, foglia d'ostrica	
Fumo d'orto (2, 3) 	€ 10
Porro arrostito, crema di patata, mandorle, croste di Parmigiano soffiate, aceto balsamico	
Lasagna verde con spuma (3, 9, 12, 14)	€ 13
Sfoglia verde, ragù, besciamella, spuma di Parmigiano Reggiano 24 m.	
Farro e non te ne pentirai (9) 	€ 13
Farro, fagioli borlotti, cavolo nero, crostini fritti, olio al rosmarino	
Spaghettando (4, 9) 	€ 16
Spaghettoni Pastificio Felicetti, vongole, crema di broccolo romano, polvere di limone e pomodoro	
Filetto di manzo con cime di rapa e/o con Foie gras	€ 24
Chutney di cipolla rossa e grani di senape, cime di rapa	€ 37
Mare d'inverno 	€ 20
Filetto di branzino, crema di pastinaca e maggiorana, cicoria	
Terra chiara (9) 	€ 14
Cavolfiore sabbiato, crema di patate, olio al prezzemolo, polvere di olive	

Crescentine (3,9) € 3 (6pz.) / Patate al forno € 5 / Verdure di stagione, cotte o crude € 8

APERTI TUTTI I GIORNI PRANZO E CENA 12:00 - 14:30 / 19:00 - 22:30

Coperto: 3€ Informazioni addizionali sulla presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio. Alcuni piatti potrebbero contenere tracce di pepe o altre spezie. La gentile clientela è tenuta ad informarci preventivamente riguardo l'eventuale sensibilità verso questi prodotti. Nonostante le misure preventive adottate, non possiamo garantire l'assenza di contaminazione crociata e ambientale derivante dalla lavorazione di alimenti contenenti allergeni nella nostra cucina. Per garantire la qualità e la sicurezza alimentare, i prodotti somministrati possono essere surgelati o congelati all'origine dal produttore oppure sono sottoposti ad abbattimento a temperatura negativa, come descritto nel Piano Haccp ai sensi del Reg.CE 852/04. Alcuni cibi, in base alla disponibilità stagionale, possono essere soggetti a congelamento. Il personale di sala è a disposizione per fornire informazioni in merito alla natura e all'origine degli alimenti serviti.

Lista allergeni:

1 arachidi e derivati, 2 frutta a guscio, 3 latte e derivati, 4 molluschi, 5 pesce, 6 sesamo, 7 soia, 8 crostacei, 9 glutine, 10 lupini, 11 senape, 12 sedano, 13 anidride solforosa e solfiti, 14 uova e derivati.



La Buona Cucina dal Territorio