

Antipasti

Insalata di Astice,salsa di jogurt,basilico,cialda croccante alla mela (1,2,3,7)

Calamari,humus di ceci,misticanza,olio al sesamo (4,11,7,1,3)

Burger di Ombrina con tartare di zucchine,salsa al limone (4,7,5)

*Culatello di Zibello "Antica Ardenga" 26 mesi ,burro, crostini,
e L'Antica Mostarda dei Pio -mostarda Fina di Carpi (7,1,10)*

Radicchietti di campo con guanciale abbrustolito, parmigiano, a.b.t.m. (7)

Strudel di Canapa,verdure alla griglia,porcini,pecorino del Cimone (1,7)

Polpette di cavolo nero con farina di mais,salsa di peperone dolce (0)

Primi Piatti

*Tortelli di ricotta e bietole con coste croccanti (1,3,7,11,5)
(1°classificato alla sfida " la Sfoglia Tira" 2 febbraio 2015)*

Tortellini in brodo di cappone (1,3,7,9)

Maccheroni al pettine con ragù di Galletto (1,3,7,9)

*Ravioli di Anatra laccata, l'Antica Mostarda dei Pio-mostarda fina di Carpi
crumble di pane tostato (1,3,10,7)*

Gnocchi alle rape rosse(gluten free)polvere ai semi di lino,spinaci (3,7)

*Spaghetti di Gragnano con Alici,cicoria,pomodoro marinato,
crumble di pane e agrumi (1,4,9,2)*

Risotto ai Crostacei con zabaione di limone e zenzero (2,9,7)

Le Farine usate sono di grani antichi macinate a pietra

*Si comunica alla spettabile clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido
della temperatura (ai sensi del Reg.CE n.852/04)*

Chef Carlo Gozzi