

Antipasti

Cannolo di Baccalà mantecato,julienne di puntarelle,acciughe, limone,polenta abbrustolita € 22,00 (4)

Riso basmati alle verdure,Gamberi lardellati € 22,00 (2,9)

Uova di Quaglia,Tartufo nero,crema di parmigiano,Capesante scaloppate € 22,00 (3,7,14)

Culatello di Zibello 26 mesi ,burro, crostini, e L'Antica Mostarda dei Pio -mostarda Fina di Carpi € 20,00 (7,1,10)

Radicchietti di campo con guanciale abbrustolito, parmigiano, a.b.t.m. € 14,00 (7)

Tortino di cavolo nero,morbido di Parmigiano,noci e melograno € 14,00 (3,7,8)

Primi Piatti

*Tortelli di ricotta e bietole con coste croccanti € 18,00 (1,3,7,11,5)
(1°classificato alla sfida " la Sfoglia Tira" 2 febbraio 2015)*

Tortellini in brodo di cappone € 20,00 (1,3,7,9)

Crema di zucca,crostini di pane al tartufo nero,olio allo scalogno € 16,00 (1,9)

Ravioli di Anatra laccata, l'Antica Mostarda dei Pio-mostarda fina di Carpi crumble di pane tostato € 18,00 (1,3,10,7)

Tagliatelle alla Spirulina (gluten free)Capesante,Porcini € 18,00 (3,9,14)

Ravioli verdi di Branzino,salsa alle Acciughe € 18,00 (1,3,4,7)

Risotto mantecato al limone,Scampi,Gamberi,Bottarga € 20,00 (2,4,9,)

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