

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 guancialetto 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 rispettabile clientela che alcuni prodotti sono trattati con l'abbattimento rapido della temperatura (ai sensi del Reg. CE n.852/04)

Chef Carlo Gozzi