



TRADITIONAL FLAVORS & MORE...

Antipasti - Starters

 **Sformatino di verdure e fonduta di formaggi 12 euro**

Vegetable flan and cheese fondue

 **Uovo bazzotto, sauté di funghi, spuma di patate, pane alle erbe e polvere di cipolla 14 euro**

Soft boiled egg, mushroom sauté, potatoes foam, bread with aromatic herbs and onion powder

Trippa di baccalà*, ceci di Spello, cavolo nero e crumble alla 'nduja 15 euro

Cod tripe, Spello chick peas, kale and 'nduja flavoured crumble*

 **Carpaccio di cervo*, spinacino marinato, frutta secca e gel di tosazu 16 euro**

Venison carpaccio, marinated spinach, mixed nuts and tosazu gel

Culatello di Zibello "Podere Cadassa", squacquerone IGP,

scaglie di Parmigiano "Vacche Rosse" e crescentine 18 euro

Culatello di Zibello "Podere Cadassa", squacquerone PGI,

Parmigiano "Vacche Rosse" flakes and crescentine

Primi Piatti - First Courses

  **Risotto "Riserva San Massimo", carciofi, formaggio di fossa e liquirizia 14 euro**

"Riserva San Massimo" risotto, artichoke, aged cheese and liquorice

Tortellino in crema di parmigiano o in brodo 15 euro

Tortellino with parmigiano cream or in broth

Cannellone con stracotto di pollo, spuma di provolone e la sua riduzione 15 euro

Cannellone with chicken, provole cheese foam and its reduction

Tagliatelle alla Bolognese 13 euro

Tagliatelle with Bolognese sauce

Spaghettoni con riduzione di rapa rossa, yogurt, acciughe e finocchietto 17 euro

Spaghetti with reduction of red turnip, yogurt, anchovies and fennel

 Vegetariano - Vegetarian  Gluten-free

Coperto 3,00 euro per persona - Service 3,00 euro per person

* In caso di irreperibilità di prodotti freschi, verranno utilizzati prodotti surgelati all'origine.

**In case of unavailability of fresh products, frozen products will be used*



TRADITIONAL FLAVORS & MORE...

Secondi Piatti - Main Courses

 **Bouquet di verdure in tempura con maionese alla soia 14 euro**

Bouquet of tempura vegetables with soy mayonnaise

Come un calamaro arrosto*, cavolfiore alla vaniglia e cime di rapa 17 euro

Roasted calamari, vanilla cauliflower and turnip tops

 **Pancia di vitello, purè di fagioli e scarola ripassata 15 euro**

Calf belly, beans puree and escarole

 **Tagliata di manzo rucola e grana 20 euro**

Beef tagliata with rocket and Grana Padano cheese

 **Scamoncino di agnello, peperoni e patate 20 euro**

Lamb rump, peppers and potatoes

Dessert - Desserts

 **Tenerina al cioccolato con cremoso all'arancia 7 euro**

chocolate tenerina with orange cream

 **Zuppa inglese 7 euro**

Sweet trifle

 **Pannacotta al caramello e crumble alle mandorle 7 euro**

Caramel pannacotta and almond crumble

  **Crema brulée con frutti rossi 7 euro**

Crema brulée with red fruits

  **Selezione di gelati 7 euro**

Selection of ice creams

Il pesce destinato a essere consumato crudo o parzialmente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alla prescrizione del REG. CE 853/2004 allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

Per eventuali allergie o intolleranze, richiedere l'opuscolo degli allergeni.

The fish intended to be eaten raw or partially raw has been subjected to special preventive treatment in accordance with the REG. EC853/2004 Annex III, section VIII, chapter 3, letter D, point 3

For allergies or intolerances, please request the allergens list.