



TRADITIONAL FLAVORS & MORE...

## Antipasti - Starters

 **Sformatino di verdure con radicchio al balsamico e fonduta di formaggi 14 euro**

*Vegetable flan, radicchio with balsamic vinegar and cheese fondue*

 **Gambero\* crudo di Mazara con legumi e cicoria ripassata 16 euro**

*Raw Mazara shrimp\* with legumes and sautéed chicory*

**Sciabu-sciabu di ricciola con cime di rapa e pane al limone 15 euro**

*Amberjack shabu shabu with turnip greens and lemon bread*

 **Tartare di manzo, senape in grani, puntarelle e pompelmo arrosto 16 euro**

*Beef tartare, mustard in grains, chicory and roasted grapefruit*

**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", cavolo nero, crumble alla 'nduja e nocciole salate 13 euro**

*Risotto "Riserva San Massimo", black cabbage, 'nduja crumble and salted hazelnuts*

**Tortellino in crema di parmigiano o in brodo 15 euro**

*Tortellino with parmigiano cream or in broth*

**Tortello di ricotta con animelle glassate e scarola 15 euro**

*Ricotta tortello with glazed sweetbreads and endive*

**Tagliatelle alla Bolognese 13 euro**

*Tagliatelle with Bolognese sauce*

**Tagliolino ai ricci di mare\* e lime 17 euro**

*Tagliolino with sea urchins\* and lime*



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 12 euro**


*Bouquet of tempura vegetables with soy mayonnaise*

**Pescato del giorno con panura alle erbe, cavolo cappuccio e hummus di ceci 20 euro**


*Catch of the day with herb panura, cabbage and chickpea hummus*

 **Coppa di maiale arrosto con cime di rapa e peperoni 15 euro**

*Roasted pork neck with turnip greens and peppers*

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

*Beef tagliata with rocket and Grana Padano cheese*

 **Agnello scottadito con verza stufata e schiacciatina di patate 22 euro**

*Scottadito lamb with stewed cabbage and potato rosti*

## **Dessert - Desserts**

  **Pannacotta alla bolognese e frutti rossi 8 euro**

*Bolognese panna cotta with red fruits*

 **Ricotta e pere 8 euro**

*Ricotta cheese with pears*

 **Brownie al cioccolato con cremoso al mascarpone e frutta secca sabbata 8 euro**

*Chocolate brownie with creamy mascarpone and sandblasted dried fruit*

 **Profiteroles al caffè e salsa al cioccolato 8 euro**

*Coffee profiteroles with chocolate sauce*

  **Selezione di gelati 8 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.***