

Menù Inverno 2018-19

Antipasti

"Il Mare d'Inverno"

(tapas di polpo e cremoso di patata, baccalà e purè di Topinambur filetto di pesce Spatola dorato e mousse di Barbabietola)

€ 18,00

Club Sandwich al Foie Gras, carciofi saltati, germogli d'inverno, salsa vinegrette all'aceto di riso affumicato e olio di mandorla dolce

€ 15,00

Formatino al Parmigiano Reggiano 24 mesi, crostini al prosciutto crudo di Parma e riduzione di balsamico IgP

€ 13,00

Grissini croccanti di polenta ai funghi autunnali,

fonduta di Taleggio e fiori di montagna

(fino ad esaurimento funghi)

€ 13,00

La burrata di Andria D.o.P. maritata

al Culatello di Zibello D.o.P. "Podere Cadassa" presidio Slow Food e crostoni di Pan Brioche ai semi di girasole

€ 16,00

Primi Piatti

"I Classici della Tradizione Emiliana"
(pasta rigorosamente fatta a mano in casa)

Le Tagliatelle rustiche tirate a mano con la "canela"

al ragù classico alla bolognese

€ 10,00

I Tortelloni al burro aromatizzato alla salvia

€ 11,00

I Tortellacci di Zucca con ragù di salsiccia

€ 12,00

I Ravioli affogati in crema di Parmigiano

Reggiano 24 mesi e riduzione di Aceto Balsamico di Modena (il ripieno è di ricotta di bianca modenese e erbe di stagione)

€ 12,00

I Tortellini in brodo nobile di Cappone nostrano

(ripieno classico tradizionale bolognese)

€ 13,00

"Gli stagionali"

Fazzoletti con farcia di pesce e patate su vellutata di crostacei, frutti di mare a cuore e polvere di Capperò

€ 16,00

Orecchiette Pugliesi tradizionali con Cime di Rapa, filettino d'acciuga,

sili di peperoncino, olio profumato all'aglio e dadolata croccante di

mollica di pane

€ 13,00

Spaghettoni mantecati al Gorgonzola naturale,

uvetta passita e polvere di cacao

€ 13,00

Maccheroncini al pettine con ragù di brasato di Asino

€ 14,00

Mezzemaniche gratinate con carciofi della Puglia e granella di

"Culatello di Zibello" presidio Slow Food Podere Cadassa

€ 15,00

Secondi Piatti

Filetto di Manzo all'Aceto Balsamico di Modena e quenelle di purea di patate al Parmigiano Reggiano 24 mesi (il filetto si può servire anche alla griglia)

€ 19,00

La tagliata di scottona "Irlandese"

su letto di rucola, scaglie

di Parmigiano Reggiano 24 mesi, spicchi di patate

€ 17,00

Medaglioni di filetto di maiale bardati alla pancetta, macedonia di verdure al forno

€ 16,00

Le costolette di agnello del Galles scottadito,

cipolle caramellate, spicchi di patate arrosto

€ 17,00

"Gli stagionali"

Cappesante dorate al burro di Normandia, medaglioni di polenta al Curry, crema di mare all'arancia e fiori eduli

€ 20,00

Il Bollito

€ 16,00 (pz. 4 tagli) € 20,00 (pz. 6 tagli)

Coscia di faraona farcita con erbe e funghi Cardoncelli demiglasse d'arrosto e chips di patate con sale agli agrumi

€ 18,00

La gran grigliata "Pugliese"

(salsiccie di maiale al finocchietto dolce e piccante, torcinelli d'agnello, agnello da latte, coppa di maiale, caciocavallo e verdure alla griglia)

€ 18,00

Carre di Cervo confit brasato al Sangiovese Superiore di Romagna salsa ai frutti di bosco, cipolline agrodolce al balsamico e purea di patate

€ 19,00

Dessert

La zuppa inglese tradizionale con salsa chantilly alla vaniglia

€ 7,00

La creme caramelle e cialda nera croccante alla frutta secca

€ 6,00

Tortina calda con crema alla mela rossa e cioccolato bianco-salsa alla cannella

€ 8,00

Babà al Rum con gelato soffice alla camomilla pralinato alle mandorle

€ 8,00

Quadrotto di frolla al fondente con crema chantilly alla liquirizia e praline al caramello salato

€ 8,00

Pugne secche cotte nel Lambrusco Grasparossa di Castelvetro ed Aceto Balsamico di Modena

€ 5,00

To e il dolce

€ 8,00

Sorbetto alla mela verde, agrumi o al caffè espresso "Cagliari"

€ 5,00