

Antipasti dal Mare

“La tartare di Tonno rosso”

riso nero e piselli novelli, alghe Wakame e olio EVO al limone

€ 23,00

“Delizie dell' Adriatico in tempura”

€ 23,00

“Ombrina in Primavera”

€ 23,00

“Fior di Branzino”

€ 25,00

“Antipasti dalla Terra”

La burrata di Andria D.o.P. maritata al Culatello di Zibello

€ 20,00

Sformatino al Parmigiano Reggiano 24 mesi,

gelato al crudo di Parma 30 mesi “Villani” riduzione di balsamico

€ 18,00

“Il Panino ricordo dei picnic di Primavera”

€ 19,00

“Sfizio Vegetariano”

€ 19,00

Primi Piatti

“I Classici della Tradizione Emiliana e qualche rivisitazione”

Le Tagliatelle al ragù classico alla Bolognese

€ 19,00

I Tortellacci di Zucca con ragù di salsiccia di Mora Romagnola

€ 20,00

I Ravioli affogati in crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi

e riduzione di Aceto Balsamico di Modena

€ 20,00

Menù Primavera 2025

“Gli stagionali dalla Terra”

“Orecchiette Pugliesi, ragù bianco di coniglio e Cardoncelli”

€ 21,00

Tortelli al brasato di Fassina, crema di barbabietola e vellutata di Bogoss di Bagolino

€ 21,00

“Gli stagionali dal Mare”

Tortelli al baccalà mantecato, gamberi, rosette di cavolfiori,

salsa vellutata al limone e Bottarga di Muggine

€ 23,00

“La Puglia va in Sicilia”

Cavatelli Baresi con ventresca di pesce bianco e pesto alla

Trapanese

€ 23,00

Le Linguine di grano Saraceno e Mirtilli alla maniera

marinara con cozze, vongole e polpa di Ricci di mare

€ 24,00

“Le Strascinate”

con Mazzancolle dell' Adriatico in salsa di Piccadilly, basilico e colatura di burrata di Andria, Cucunci di Pantelleria al sale

€ 23,00

Secondi Piatti

Filetto di Manzo all' Aceto Balsamico di Modena

e quenelle di purea di patate al Parmigiano Reggiano 24 mesi

€ 28,00

Coscia di Faraona, disossata e farcita, in confit con salsa ai funghi Cardoncelli, flan al Parmigiano e funghi

€ 23,00

Controfiletto di agnello brado laccato con salsa al Tamarindo tortino di patate ai formaggi

€ 25,00

Guancia di Mora Romagnola in confit,

salsa ai mirtilli e macedonia di verdure

€ 25,00

“Gli stagionali dal Mare”

Filetto di Rombo dorato al Curry, guazzetto di mare, olive Taggiasche e perle di patata

€ 28,00

La Frittura, semidelicata, di Paranza dal Mar Adriatico maionese al Wasabi e salsa dolce-piccante

€ 25,00

“Il Polpo arrostito”

(su purea di fave, erbe di campo saltate, pomodorino confit e fili di peperoncino essiccato)

€ 26,00

“Lo scorfano”

(filetto di Scorfano scottato all' aceto di riso,

cipolla caramellata, orzotto alla barbabietola rossa e salsa di limoni)

€ 26,00

La mia Pasticceria

Il Tiramisù a modo mio

€ 10,00

Savarin di Babà caldo al Rhum con crema chantilly all' Amarenae crumble al cioccolato

€ 10,00

Cheesecake ai frutti di bosco e pan di spagna alla mandorla salsa al cioccolato lampone e crumble di torrone

€ 10,00

Non sono Pastiera ma ci assomiglio

(rivisitazione della Pastiera)

€ 10,00

Gelato alla mela verde, frutti di bosco e mini meringhe

€ 10,00

Selezione di Pasticceria mignon

€ 18,00

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

€ 7,00

Sorbetto agli agrumi o al caffè espresso “Cagliari”

€ 7,00