

### *Antipasti dal Mare*

“La tavolozza delle tartare di crudite”

€ 28,00

“Il Polpo ghiotto fumotto” . . .

(Polpo in tempura, insalatina affumicata di carciofi e uva invernale, dressing di Tzatziki)

€ 19,00

Le Mazzancolle dell' Adriatico, cestino croccante di patata al gelato di Burrata di Andria, crema di favetta, EVO e zest di

Limoni

€ 23,00

### *“Antipasti dalla Terra”*

La burrata di Andria D.o.P. maritata al Culatello di Zibello D.o.P. e Pan croissant caldo ai semi di girasole

€ 20,00

Sformatino al Parmigiano Reggiano 24 mesi, gelato al crudo di Parma 30 mesi “Villani” riduzione di balsamico Igp

€ 18,00

Grissini croccanti di polenta ai funghi Cardoncelli, Lonzino stagionato e fonduta di formaggi d' Alpeggio e fiori di montagna

€ 18,00

### *Primi Piatti*

“I Classici della Tradizione Emiliana e qualche rivisitazione”

Le Tagliatelle rustiche tirate a mano con la “canel9” al ragù classico alla Bolognese

€ 18,00

I Tortellacci di Zucca con ragù di salsiccia di Mora Romagnola

€ 18,00

I Ravioli affogati in crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi e riduzione di Aceto Balsamico di Modena

€ 19,00

I Tortellini in brodo nobile di Cappone nostrano (ripieno classico tradizionale bolognese)

€ 20,00

### *Menù Inverno 2023/24*

“Gli stagionali dal Mare”

Tortelli al baccalà mantecato, vellutata di broccoli ristretto di crostacei e Bottarga di Muggine

€ 23,00

Gnocchetti alle erbe di campo con Polpo crema di legumi e scaglie di pecorino giovane

€ 22,00

Le Linguine di grano Saraceno e Mirtilli alla marinara e polpa di Ricci di mare

€ 23,00

“Gli stagionali dalla Terra”

Orecchiette Pugliesi alle Cime di Rapa

€ 19,00

Tortelli al brasato di Fassona tirati al burro di malga, crema di Barbabietole, vellutata di Bagoss di Bagolino

€ 20,00

### *Secondi Piatti*

Filetto di Manzo all' Aceto Balsamico di Modena e quenelle di purea di patate al Parmigiano Reggiano 24 mesi

€ 30,00

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

€ 23,00

Stracotto di Asino, polentina morbida ai frutti di bosco e cappuccio rosso stufato

€ 23,00

Controfiletto di Agnello salsa al Lambrusco Grasparossa

€ 25,00

Il Cappello da Prete bollito purea di patate allo Zafferano verdure agrodolce e crema di peperoni

€ 22,00

### *“Gli stagionali dal Mare”*

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

€ 25,00

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

€ 23,00

“Il merluzzo Carbonaro”

(filetto di merluzzo dell' Alaska in crosta al Pistacchio di Bronte orzotto alla barbabietola, crema di sponsali Pugliesi )

€ 25,00

Filetto di Scorfano del Tirreno con velo di lardo nostrano su ristretto di Caciucco di mare

€ 25,00

*La mia Pasticceria*

Il Tiramisù a modo mio

€ 10,00

Savarin di Babà al Rhum, crema chantilly all' Amarena e crumble al cacao

€ 10,00

Francio di cheesecake allo Skyr e frutti rossi salsa alla Vaniglia Bourbon

€ 10,00

Tortino caldo cacao e castagne, cuore morbido di cioccolato al latte earancia candita, salsa al the verde “Matcha” e perle di cioccolato al caramello

€ 10,00

Selezione di Pasticceria mignon

€ 18,00

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

€ 6,00

Sorbetto agli agrumi o al caffè espresso

€ 6,00