

I sapori della mia terra...l'Emilia

La mia giardiniera	8€
Fior di fesa prosciuttificio Montevecchio	10€
Mortadella "Opera" salumificio Franceschini	8€
Coppa di testa salumificio Franceschini	8€
Salame campagnolo salumificio Franceschini	8€
Ciccioli nostrani salumificio Franceschini	8€
Misto di salumi con tigelle e crescentine	14€

(i salumi singoli verranno accompagnati da tigelle)

Antipasti

Verza e patate	9€
Tosone, guanciale croccante e aceto balsamico	10€
Frittatina di cipolle	9€
Fegatini di pollo e cipolline in agrodolce	10€

Primi Piatti

Tortellini o passatelli in brodo	14€
Tagliatelle al ragù	11€
Pasta mista Di Martino e fagioli	10€
Gramigna pastificio Felicetti con salsiccia	11€
Strettine con friggione e formaggio di fossa di Sogliano	12€

Secondi Piatti

Cotechino e crema di patate	13€
Tagliata di angus alla griglia	14€
Pollo nostrano macelleria Bartolini alla cacciatora	13€
Cotoletta Bolognese	14€

Dolci

Crema bruciata	5€
Tenerina al cioccolato e mascarpone	5€
Zuppa inglese	5€
Torta di mele	5€
Biscotti e vin santo	7€

MENU DEGUSTAZIONE

“Interpretazione del Territorio”

Il menù degustazione sarà composto da 7 portate.

Sarà la cucina a decidere i piatti per voi, in base ai prodotti di stagione, e da quelli che ci offriranno i nostri fornitori di fiducia.

Non resta che affidarvi a Noi.

7 portate 45 euro

* Il menù degustazione viene servito esclusivamente per l'intero tavolo.