

M E N U

A N T I P A S T I

Burratina con acciughe del cantabrico e peperoni grigliati 15€

Tartare di fassona con rosso d'uovo croccante 18€

*Sformatino di Parmigiano Reggiano con pancetta croccante
e aceto balsamico* 10€

Cheesecake scomposta alla bresaola 12€

P R I M I

Tagliatelle fatte a mano al ragù bolognese 12€

Gramigna panna e salsiccia 10€

*Tortellini fatti a mano in brodo di cappone o
in crema di Parmigiano Reggiano* 15€

Tortelloni burro e salvia o vecchia modena 15€

*Chicche di patate in crema di gorgonzola,
speck e noci* 10€

Risotto barbabietola e stracchino 14€

S E C O N D I

Tagliata di pollo con spinaci saltati al burro e mandorle tostate 15€

Tagliata di manzo con rosmarino e olio extravergine di oliva 24€

Filettino di maiale in crosta di pancetta su letto di cicorie ripassate 16€

I N S A L A T O N E

Design, misticanza, pollo alla griglia, avocado, grana a scaglie, crostini, dressing di yogurt 13€

Sicily, lattuga mista, carote, tonno, capperi, acciughe del Cantabrico, uova sode, olive Taggiasche, semi di sesamo, origano di Agrigento 13€

Sassuolo, rucola, pere a fette sottili, noci, ricotta fresca, bresaola, aceto balsamico 13€

C O N T O R N I

Verdure grigliate 5€

Patate al forno 5€

Misticanza mista 5€