

Estate 2022

Battuta di manzo, crema d'uovo, tartufo nero estivo	€ 12.00
Fiori di zucca, ricotta, basilico, limone, zucchine	€ 10.00
Cardoncelli, panko, carote, maionese all'erba cipollina	€ 12.00
Polpo, patate, sedano, olive, capperi, marmellata di pomodori	€ 13.00
Tagliatelle al ragù	€ 13.00
Mezze maniche, lardo, pomodori, ricotta salata	€ 14.00
Plin, Parmigiano Reggiano, cipolle, pomodori confit	€ 16.00
Passatelli, gamberi, peperoni, olio alla menta	€ 16.00
Vitello, giardiniera, salsa tonnata	€ 18.00
Entrecôte di manzo, biscotto alla rucola, pomodori, cremoso di Parmigiano Reggiano	€ 22.00
Melanzana, pomodoro, fior di latte, ricotta, basilico	€ 17.00
Ricciola, patate, lardo, rosmarino, maionese al sommacco	€ 25.00

"Il pane che vi serviamo è fatto da noi: utilizziamo farine di grano coltivato in Valsamoggia, il nostro lievito madre naturale, grano spezzato e basilico.

Acqua microfiltrata € 2.00

I DOLCI

Semifreddo al passion fruit, macedonia di frutta, cialda di cacao € 8.00

Dolce Piadina € 8.00

Caffè, Baileys, nocciola € 7.00

Bocconcini Dai-Dai € 6.00

INSIEME AI DOLCI

Il Francesco Tenuta la Riva (Moscato)

al calice € 5.00
bottiglia € 24.00

Passito di Pertinello da uve di albana e Riesling

al calice € 7.00
bottiglia € 30.00

Caffè Terzi € 2.00

Servizio e coperto € 2.50

*In caso di allergie ed intolleranze chiedere al personale di sala