

Gli Antipasti

<i>Tagliere Degustazione</i>	18
<i>Prosciutto crudo di Parma DOP 24 mesi, mortadella bologna igp, Salame nostrano, salsiccia passita romagnola, verdure sott'olio, squacquerone caseificio Comellini, crescentina e piadina di nostra produzione</i>	
Gnocco fritto con squacquerone e fichi caramellati	12
Polpo su crema di patate, fiori di capperi e olive taggiasche	16
Flan di topinambur su fonduta di pecorino	12
Insalatina di puntarelle, broccoli, cavolfiore, acciughe, stracciatella e melograno	10
Tartare di Fassona con crema di rafano, maionese alla salvia, romanesco e caviale al Balsamico di Modena	18

I Primi

Risotto rosa con gamberi, lime e stracchino	16
Passatelli su vellutata di sedano rapa, sfiandrine e tartufo nero	18
Tagliatelle al ragù	14
Tortellini in brodo	14
Cappelletti in brodo	14
Pici con broccolo romanesco, briciole piccanti, acciughe e squacquerone	13

I Secondi

Entrecote di Scottona alla griglia con indivia brasata	24
Filetto di Suino avvolto nel crudo su cicoria e salsa alle noci	18
Suprema di Faraona al melograno con cavoletti di Bruxelles	15
Cuore di Baccalà con carciofi brasati, pancetta croccante e terra di olive nere	18
Filetto di Branzino gratinato agli agrumi con verdure cotte a bassa temperatura	18
Trancio di Salmone su patata schiacciata, cime di rapa, salsa di sciroppo d'acero e mostarda	17

Contorni

Insalata mista	6
Caponata di verdure	6
Patate al forno	6
Verdure miste bollite	7
Cicoria all'aglio, olio e peperoncino	6