



Antipasti

Prosciutto crudo,
coppa di testa di maiale nero brado,
burro, e gnocco fritto ^(1,7,9)
19

Calzagatti (polenta e borlotti),
ricotta vaccina
radicchi all'aceto balsamico di Modena ^(5,7,12)
18

Terrina di pollo ruspante,
verza, cipolline in agrodolce,
confettura di amarene ^(3,5,7,10)
20

Tartare di Vitellone bianco dell'Appennino,
capperi, senape in grani, squacquerone,
succo di mirtillo (Anno 2005 L.M.) ⁽¹⁰⁾
20

Baccalà mantecato,
ceci, nduja, chutney di datterini e Tropea ^(4,7)
20



Primi

Tagliatelle al
ragout modenese (1, 3, 7)

18

Tortellino Tradizionale
in brodo di Gallina (1, 3, 7, 9)

19

Tortellino Tradizionale,
crema morbida di parmigiano reggiano (1, 3, 7, 9)

20

Tortellone con ricotta e spinaci,
salsa ristretta di vegetali (1, 3, 7)

18

Gnocchi di patate, rapa rossa,
erbette, funghi, noci e salsa ai peperoni (1, 3, 7, 8)

18

Mezze maniche di grano duro
con ragout di pollo alla cacciatora e gremolade (1, 7, 9)

18

Risotto con ragout di lumache,
gel al limone, olio al prezzemolo (4)

20



Secondi

Coniglio brasato con olive taggiasche e rosmarino, friggione ^(3, 5, 7, 10)

22

Fritto misto all'Emiliana
(vegetali, pollo, maiale, crocchetta di riso, tosone, crema dolce, mela), salse in
agrodolce, insalata di radicchi
all'aceto balsamico tradizionale di Modena ^(1, 3, 7, 8, 11)

27

Filetto di manzo grigliato alla brace, il suo fondo bruno, patate fondenti ^(9, 12)

25

Coscia di anatra confit,
salsa al Lambrusco, purè di patate, mostarda di frutta ^(5, 7, 8, 10, 12)

25

Rana pescatrice scottata, estratto di zuppa, peperone, limone ^(2, 3, 4, 7)

25

Contorni

Spinacini appena scottati, scorza di limone, scaglie di parmigiano ⁽⁷⁾

8

Cipolline all'aceto balsamico di Modena ⁽⁹⁾

8

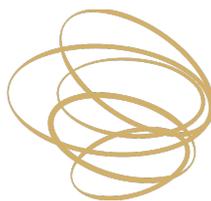
Vegetali brasati in ratatouille

9

Insalata di radicchi all'aceto balsamico di Modena ⁽⁹⁾

8

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.



Dessert

Dal "carrello" dei dolci

11

Zuppa inglese (1, 3, 7, 12)

Mousse ai 3 cioccolati rosmarino (3, 7, 8)

Crostata alle amarene brusche (1, 3, 8)

Torta di pere con vino passito (1, 3, 7, 12)

Bianco mangiare con fragole (1, 7, 8)

Lemon card (1, 3, 7)

Meringata allo zabaglione (3, 7)

Sbrisolona con crema nocciola (1, 3, 7, 8)

Millefoglie con crema di stracchino e miele (1, 3, 7, 8)

Crème caramel (3, 7, 8)

Bonnet (3, 7, 8)

Bavarese mango e frutto della passione (3, 7, 8)

Fragole

Crema inglese alla vaniglia (1, 3, 7, 8)

Crema al cioccolato (1, 3, 7, 8)



Menù Degustazione

7 portate

80

*Calzagatti (polenta e borlotti), ricotta vaccina,
radicchi all'aceto balsamico di Modena^(7,12)*

Terrina di pollo ruspante, verza, cipolline in agrodolce, confettura di amarene^(3,5,10)

Tortellone con ricotta e spinaci salsa ristretta di vegetali^(1,3,7)

Mezze maniche di grano duro con ragout di pollo alla cacciatora e gremolade^(1,7,9)

Coscia di anatra confit, salsa al Lambrusco, purè di patate, mostarda di frutta^(7,10)

Rana pescatrice scottata, estratto di zuppa, peperone, limone

Dolce dal "carrello"

4 portate

65

*Tartare di Vitellone bianco dell'Appennino, capperi, senape in grani,
squacquerone, succo di mirtilli (Anno 2005 L.M)⁽¹⁰⁾*

Gnocchi di patate, rapa rossa, erbe, funghi, noci e salsa ai peperoni^(1,3,8)

Rana pescatrice scottata, estratto di zuppa, peperone, limone

Dolce dal "carrello"