



**SOTTOLUCE**

R I S T O R A N T E

**Menù**

# Antipasti

Prosciutto crudo, mortadella “La Favola”,  
burro morbido allo zafferano e gnocco fritto (1,7)

19

Calzagatti (polenta e borlotti), ricotta vaccina  
radicchi all’Aceto Balsamico di Modena (1,3,7,9)

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 mirtilli (Anno 2005 L.M.) (10)

20

Polpo alla brace “pizzaiola”, datterini,  
olive taggiasche, maionese di polpo  
e foglie di capperi (4)

20

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

# Primi

Tagliatelle al ragù modenese (1, 3, 7, 9, 12)

18

Tortellino Tradizionale in brodo di Cappone (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

Pasta maritata con verdure di stagione  
e il suo fondo (1, 9)

18

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

18

Risotto con ristretto di pesce, polvere di limone  
nero, yogurt magro e olio verde (2, 4, 7, 14)

20

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

# Secondi

Coniglio brasato, con olive taggiasche e rosmarino, cime di rapa e topinambur (3, 5, 7, 10)

22

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

25

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

25

Cotechino in plancia, spinacini ripassati, salsa verde e le sue mostarde (7, 10)

22

Ombrina, beurre blanc al bergamotto, scarola e olio al finocchietto (2, 4, 7)

25

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

# Contorni

Spinacini appena scottati,  
scorza di limone, scaglie di parmigiano <sup>(7)</sup>

8

Cipolline all'aceto balsamico di Modena <sup>(9)</sup>

8

Vegetali brasati in ratatouille

9

Insalata di radicchi  
all'Aceto Balsamico di Modena <sup>(9)</sup>

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 bruschette (1, 3, 8)

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

Bianco mangiare con fragole (1, 7, 8)

Lemon curd (1, 3, 7)

Meringata allo zabaglione (3, 7)

Sbrisolona con ganache alla nocciola (1, 3, 7, 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

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)

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

# Menù Degustazione

6 portate  
80

Prosciutto crudo, mortadella “La Favola”,  
burro morbido allo zafferano e gnocco fritto (1, 7)

Calzagatti (polenta e borlotti), ricotta vaccina  
radicchi all’Aceto Balsamico di Modena (1, 3, 7, 9)

Tagliatelle al ragù modenese (1, 3, 7, 9, 12)

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

Cotechino in plancia, spinacini ripassati,  
salsa verde e le sue mostarde (7, 10)

Zuppa Inglese (1, 3, 7, 8)

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

# Menù Degustazione

4 portate  
65

Tartare di vitellone bianco dell'appennino,  
capperi, senape in grani, squacquerone,  
succo di mirtilli (Anno 2005 L.M.) <sup>(10)</sup>

Tortellone con ricotta e spinaci,  
salsa ristretta di vegetali <sup>(1, 3, 7)</sup>

Coscia di anatra confit, salsa al lambrusco,  
purè di patate, mostarda di frutta <sup>(7, 10)</sup>

Dolce dal "carrello"

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