



Antipasti

Prosciutto crudo di Parma, mortadella "Favola",
burro morbido allo zafferano e gnocco fritto* ^(1,7)

19

Polenta taragna, baccalà "Lomo Especial" in umido,
cipollotto allo zafferano e scarola ^(1,4)

22

Frittatina di cipolla, piccola insalata di rucola,
pomodoro, basilico, aceto balsamico tradizionale di Modena ^(3, 7)

16

Tartare di manzo dell'Appennino, capperi, senape in grani,
squacquerone, succo di mirtili (Anno 2005 L.M.) ⁽¹⁰⁾

20

Insalatina di cappone, maionese al rafano, puntarelle ⁽³⁾

20

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

20

*Alimento congelato

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

Tortelloni di zucca, mostarda di Cremona, amaretto,
croccantino al Parmigiano e fondo ai funghi porcini (1, 3, 7)
18

Passatelli, guanciale amatriciano, porcini, tartufo nero
e cime di rape leggermente piccanti (1, 3, 7)
18

Spaghetti di Gragnano, pastificio Gentile, aglio e
olio, peperoncino, ostriche Gillardeau (1, 2)
19

*Alimento congelato

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



Secondi

Carrè di agnello Nuova Zelanda*, crema di sedano rapa e carciofi croccanti ^{(1)*}
28

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 e mostarda
di frutta ^(5, 7, 8, 10, 12)
25

Involtino di branzino, tapenade di pomodori e olive,
cozze, vongole e brodetto di pesce ^(2, 4)
25

Cotechino tradizionale IGP, purè di patate, mele cotogne candite
marmellata di pomodoro camone piccante ^(7, 10, 12)
22

Contorni

Spinacini appena scottati ⁽⁷⁾
8

Insalata di radicchio, rucola e pomodoro
8

Vegetali brasati in ratatouille
9

Puntarelle alla romana, acciughe, aglio e olio
9

Insalata di carciofi citronette aceto balsamico di Modena
9

Porcini sedano e grana ⁽⁷⁾
13

*Alimento congelato

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



Dessert

11

Crostata alle amarene brusche (1,3,7)

Tenerina (1,3,7)

Tenerina con mascarpone (1,3,7)

Tenerina con frutti di bosco (1,3,7)

Mascarpone con frutti di bosco (3,7)

Millefoglie con crema pasticcera e frutti di bosco (3,7)

Cannoncini di sfoglia (1,3,7)

Tiramisù live (1,3,7)

Tagliata di frutta esotica e di bosco (mango, papaya, more lamponi mirtilli ...)

Cremoso alla nocciola, passion fruit e peperoncini (7,8)

Montebianco (7)

*Alimento congelato

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 di Parma, mortadella "Favola", burro morbido allo zafferano e

gnocco fritto ^(1,7)

Insalatina di cappone, maionese al rafano, puntarelle

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

Tortellini in brodo di cappone ^(1, 3, 7, 9)

Cotechino tradizionale IGP, purè di patate,

mele cotogne candite, marmellata di pomodoro camone piccante ^(7,10)

Dolce dal "carrello"

Menù Degustazione

4 portate

65

Tartare di manzo dell'Appennino, capperi, senape in grani, squacquerone,

succo di mirtillo (Anno 2005 L.M.) ⁽¹⁰⁾

Tortelloni di zucca, mostarda di cremona, amaretto,

croccantino al parmigiano e fondo ai funghi porcini ⁽¹⁾

Coscia di anatra confit, salsa al Lambrusco,

purè di patate, mostarda di frutta ^(7,10)

Dolce dal "carrello"

*Alimento congelato

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