



Antipasti

Prosciutto crudo Ruliano, salame Felino IGP, giardiniera e gnocco fritto ^(1,7)
19

Tiepido mare
Seppia, polpo, calamari, gamberi, verdure croccanti,
pomodoro datterino, sedano, basilico e maggiorana ^(2,4,14)
20

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 mirtilli (Anno 2005 L.M.) ⁽¹⁰⁾
20

Insalatina di cappone, maionese al rafano, verdure croccanti ⁽³⁾
20

Polpo* alla brace "pizzaiola", datterini,
olive taggiasche, maionese di polpo ⁽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

L'originale Spaghettoni Pastificio Gentile
al pomodoro datterino e basilico (1)
18

Riso Carnaroli invecchiato 18 mesi, verde mangiare d'orto,
mantecato al burro di Normandia e Parmigiano Reggiano 36 mesi (7)
18

Pasta mista di Gragnano IGP,
brodetto di pesce, frutti di mare, limone di Amalfi (1, 2, 4, 14)
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

Maialino cotto a bassa temperatura, radicchio tardivo confit e salsa al Marsala ^{(1)*}
28

Tagliata di Fassona Piemontese, olio al rosmarino e il suo fondo bruno ^(9, 12)
29

Coscia di anatra confit, salsa al Lambrusco, purè di patate ^(5, 7, 8, 10, 12)
25

Fritto misto mare con verdure e maionese piccante ^(1, 2, 3, 4, 14)
22

Supreme di "poulet jaune" con rosmarino, spinaci e il suo fondo ⁽⁷⁾
22

Trancio di pescato del giorno secondo mercato ⁽⁴⁾
30

Contorni

Spinacini appena scottati ⁽⁷⁾
8

Patate ratte al burro e timo
9

Vegetali brasati
9

Insalatina di pomodori datterini,
cipolla di Tropea e basilico
8

*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 Tradizione di Modena

4 portate
55

Prosciutto crudo Ruliano, salame Felino IGP, giardiniera e gnocco fritto ^(1,7)

Tortellini in crema di Parmigiano ^(1, 3, 7, 9)

Supreme di "poulet jaune" con rosmarino e il suo fondo ⁽⁷⁾

Gelato artigianale alla crema e ciliegie ^(1,3,6,7,8,12)

Menù Degustazione A tutto pesce

4 portate
65

Tiepido Mare:

*Seppia, polpo, gamberi, calamari, verdure croccanti,
pomodoro datterino, sedano, basilico e maggiorana* ^(2,4,14)

*Pasta mista di Gragnano IGP, brodetto di pesce,
frutti di mare e limone di Amalfi* ^(1,2,4,14)

Fritto misto di mare con verdure e maionese piccante ^(1,2,3,4,14)

La frutta ripiena dei suoi sorbetti ^(7,8)

*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 e Vini Dolci

Tiramisù – Chef Signature (1,3,7)

Vi consigliamo:

Ben Ryè – Passito di Pantelleria (Donnafugata)

Un grande classico con un passito iconico siciliano, perfetto con caffè, cacao e mascarpone.

Dolce 11,00

Bottiglia 129,00 Calice 15,00

La frutta ripiena dei suoi sorbetti – Chef Signature (7,8)

Vi consigliamo:

Zibibbo Liquoroso “Balanubi” (Nicosia)

Fresco e aromatico, esalta la frutta senza coprire la delicatezza dei sorbetti.

Dolce 11,00

Bottiglia 29,00 Calice 7,00

Tenerina classica con crema al mascarpone

oppure salsa ai frutti di bosco (1,3,7)

Vi consigliamo:

Albana Passito “Domus Aurea” (Ferrucci)

Corposo e avvolgente, ideale con il cioccolato e ottimo anche con i frutti rossi.

Dolce 11,00

Bottiglia 42,00 Calice 14,00

Millefoglie, crema chantilly e lamponi (1,3,7)

Vi consigliamo:

Sauternes – Château Bastor Lamontagne

Elegante e vellutato, accompagna perfettamente la crema e la freschezza del lampone.

Dolce 11,00

Bottiglia 62,00 Calice 14,00

Cannoncini di sfoglia, crema al pistacchio – Chef Signature (1,3,7,8)

Vi consigliamo:

Muffato della Sala - Castello della Sala (Antinori)

Vino dolce raffinato e molto armonico, ideale con pistacchio e crema.

Dolce 11,00

Bottiglia 105,00 Calice 16,00

Crostata alle amarene brusche della tradizione modenese (1,3,7,12)

Vi consigliamo:

Ben Ryè – Passito di Pantelleria (Donnafugata)

Strutturato e intenso, perfetto con la castagna e la dolcezza del marron glacé.

Dolce 11,00

Bottiglia 129,00 Calice 15,00

Gelato artigianale alla crema e amarene Luxardo (1,3,6,7,8,12)

Vi consigliamo:

Zibibbo Liquoroso “Balanubi” (Nicosia)

Dolce ma fresco, regge caramello, nocciola, spezia e frutta esotica.

Dolce 11,00

Bottiglia 29,00 Calice 7,00

*Alimento congelato

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