



A seconda della disponibilità acquistiamo le nostre verdure dall'Azienda Agricola Palladino di San Giorgio di Piano e dall'Azienda Agricola bio Ca' de Cesari di Pianoro.

Le preparazioni, dal pane alla pasta alle verdure in agrodolce fino alle salse, nascono nella nostra cucina.

Oltre a questo menu la nostra cucina propone quotidianamente piatti del giorno sia di terra che di mare.

Coperto 4,00

ANTIPASTI

Zucca violina marinata con menta e peperoncino e ricotta stagionata di capra
Squash marinated with mint and chili pepper served with aged goat cheese 14,00

Selezione di salumi della Macelleria Zivieri con verdure in agrodolce e crescentine
Selection of cured meat with sweet and sour vegetables and *crescentine* fried local bread
From local butchery Zivieri in Bologna 16,00

Culaccia del Salumificio Rossi di Parma con pan brioche e fichi caramellati in casa
Culaccia cured meat with pan brioche and home-made caramelized figs
From local butchery Rossi in Parma 18,00

PASTA FATTA IN CASA

Tagliatelle alla bolognese con ragù tradizionale
Tagliatelle long flat pasta with traditional Bolognese meat sauce 16,00

Gramigna lunga al torchio con ragù di castrato e pecorino
Long *gramigna* curly pasta with mutton sauce and *pecorino* cheese 16,00

Tortellini in brodo di manzo e cappone
Tortellini pasta filled with meat in beef and capon broth 17,00

Pappardelle con funghi porcini e tartufo nero
Pappardelle long flat pasta with *porcini* mushrooms and black truffle 18,00

SECONDI PIATTI

Tartare di manzo con chips di pane tostato e patate novelle fritte con la buccia 18,00
Beef tartare with chips of toasted bread and potatoes fried with peel

Cosciotto di maialino da latte con fungo porcino alla griglia 24,00
Suckling pig leg with grilled *porcino* mushroom

LA BRACE NEL FORNO A CARBONE "JOSPER"

Piatto di verdure dell'orto con salsa di prezzemolo e pinoli e salsa aioli 18,00
Zucca, patate alla cenere, cipolla agrodolce, peperone spellato e zucchine
Garden vegetables dish served with parsley and pine sauce and aioli sauce
Squash, ash-roasted potatoes, sweet and sour onion, peeled pepper and zucchini

Castrato* con pomodori e cipolla rossa 20,00
Grilled mutton* with tomato and onion

La nostra grigliata* con verdure di stagione 20,00
Grilled meat* with seasonal vegetables

* *Macelleria Zivieri di Bologna*

* *From local butchery Zivieri in Bologna*

Bistecca alla fiorentina per hg 6,00/6,80
Per razze e pesi chiedete ai nostri ragazzi
Fiorentina T-bone steak
About breeds and weights ask us

CONTORNI 5,00

Friggione alla bolognese
Friggione slow cooked onion & tomato

Patate novelle cotte al forno con la loro buccia
Potatoes baked with peel

Nei nostri piatti potrebbero esserci i seguenti allergeni: pesce, crostacei, molluschi, glutine, latte e derivati, uova e derivati, sedano, soia, senape, frutta a guscio, arachidi, semi di sesamo, lupini e anidride solforosa). Se avete allergie o intolleranze fatecelo sapere. Grazie!

