



NOVITA' RIAPERTURA
Domenica a pranzo APERTI e Lunedì CHIUSI

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

*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.*

Coperto 4,00

ANTIPASTI

Asparagi alla brace, uovo in camicia e tartufo nero	16,00
Selezione di salumi della Macelleria Zivieri, verdure in agrodolce e crescentine fatte in casa	16,00
Culaccia del Salumificio Rossi di Parma, pan brioche e fico caramellato in casa	18,00

PASTA FATTA IN CASA

Tagliatelle alla bolognese con ragù tradizionale	16,00
Strettine con le spugnole	18,00
Passatelli in brodo ristretto e tartufo nero	18,00

Segue...

SECONDI PIATTI

Faraona* con il suo fondo servita con bietoline colorate	20,00
Lingua di manzo rosolata*, cristalli di sale, con carciofo alla brace e crema di porri e patate	18,00

LA BRACE NEL FORNO A CARBONE "JOSPER"

Piatto di verdure dell'orto alla brace Carciofi, zucca, patate e porri	18,00
Grigliata mista* e verdure alla brace	18,00
Bistecca fiorentina di Fassona* con patate al forno e verdure alla brace	per hg 6,80

CONTORNI

5,00

Friggione alla bolognese

Verdure di stagione saltate

Patate cotte al forno con la loro buccia

Asparagi alla brace messi in conserva
con un filo d'olio

10,00

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!



caminettdoro