



*Le preparazioni, dal pane alla pasta, dall'aceto alle verdure in agrodolce
fino alle salse nascono nella nostra cucina.
La carne è della Macelleria Zivieri di Zola Predosa.*

*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.*

*Alcune nostre preparazioni vengono sottoposte ad abbattimento di temperatura
direttamente nella nostra cucina, al fine di salvaguardarne le proprietà
organolettiche*

MENU CENA

Coperto 1

La nostra mitica pizza fritta! <i>Fried pizza</i>	10
- con squacquerone, acciuga del Cantabrico, capperi di Salina e polvere di limone	
- con San Marzano, origano e Parmigiano	
Crostini di polenta, zucca marinata con menta e peperoncino, formaggio primosale <i>Toasted cornmeal, pumpkin marinated with mint & chili pepper, fresh cheese</i>	10
Mortadella e squacquerone <i>Mortadella cured meat & squacquerone cheese</i>	10
Selezione di salumi della Macelleria Zivieri con verdure in agrodolce, squacquerone e crescentine fatte in casa <i>Cured meat selection with home-made sweet & sour vegetables & crescentine bread</i>	16
Le crescentine <i>Crescentine bread</i>	4
Le cozze di Goro impanate e fritte con maionese alla frusta <i>Breaded and fried mussels with homemade mayonnaise</i>	14
Alici marinate con peperoni friggirelli arrostiti <i>Marinated anchovies with roasted friggirelli peppers</i>	14

Frittelle di melanzane con salsa tzatziki <i>Fried eggplant with tzatziki sauce with Greek yoghurt</i>	10
Spaghetto al torchio fatto in casa con le cozze di Goro e zucchine bolognesi conditi con aglio, olio e peperoncino <i>Homemade spaghetti with mussels, zucchini, garlic, evo, chili pepper</i>	16
Crema di patate, uovo poché, tartufo bianco (3 gr) <i>Potato cream, poached egg, white truffle (3 gr)</i>	20
Tartare di manzo con patate al forno condita con olio, sale, pepe, tabasco, worcester, senape, tapenade <i>Beef tartare - classic dressing</i>	14
Friggione alla bolognese <i>Friggione - traditional onion & tomatoe slowly cooked</i>	5
Insalatina “colta e mangiata” <i>Garden salad</i>	5
Patate cotte al forno con la buccia <i>Baked potatoes cooked with peel</i>	5

**CHIEDETE A NOI PER I PIATTI DI PESCE DEL GIORNO!
ASK US FOR THE FISH DISHES OF THE DAY**

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!

We inform our customers that dishes prepared in our restaurant may contain the following allergens: fish, crustaceans, shellfish, gluten, milk and dairy products, eggs and dairy products, celery, soy, mustard, nuts, peanuts, sesame seeds, lupins and sulfur dioxide.

Furthermore fish intended to be consumed raw or almost raw is subjected to preventive reclamation treatment in compliance with the requirements of Reg. EC 853/2004, Annex III, Section VIII, Chapter 3, letter D, point 3.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.

