



*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*

**Coperto 4,00**

#### **ANTIPASTI**

Tegamino con funghi porcini, uovo poché e tartufo nero Pan with porcini mushrooms, poached egg and black truffle	20,00
Selezione di salumi della Macelleria Zivieri, verdure in agrodolce, squacquerone e crescentine fatte in casa Selection of cured meat, sweet&sour vegetables, squacquerone, crescentine	16,00
Culaccia del Salumificio Rossi di Parma, pan brioche fatto in casa, fichi caramellati Culaccia cured meat from Parma, homemade pain brioche, caramelized figs	18,00

#### **PASTA FATTA IN CASA**

Tagliatelle alla bolognese con ragù tradizionale Homemade tagliatelle with traditional bolognese meat sauce	16,00
Pappardelle con funghi porcini e tartufo nero scorzone Homemade pappardelle, porcini mushrooms, black truffle	20,00
Tortellini in brodo di manzo e cappone Homemade tortellini in traditional beef and capon broth <i>Ricetta della famiglia Carati</i>	18,00

*Segue...*

***Chiedete a noi per i piatti del giorno !***

## SECONDI PIATTI

Bollito tradizionale in tazza con polpettone, cotechino, cappone, lingua e doppione, con salse rossa e verde 22,00  
Traditional boiled meat served with red sauce and green sauce

Guancette di vitellone brasate al lambrusco 20,00  
con purè di sedano rapa  
Veel cheeks braised with lambrusco wine, celery root purée

Coniglio al tegame con salsa alla senape 20,00  
con cavolo nero saltato  
Pan-cooked rabbit with mustard sauce and sautéed black cabbage

## LA BRACE NEL FORNO A CARBONE "JOSPER"

Piatto di verdure dell'orto 18,00  
Garden vegetables cooked in charcoal oven

Grigliata mista con verdure alla brace 22,00  
Mixed meat & vegetables cooked on embers

Bistecca fiorentina di Fassona con patate al forno per hg 6,80  
Piedmontese T-bone steak Fassona with baked potatoes

Costata di manzo con patate al forno per hg 5,80  
Rib steak with baked potatoes

## CONTORNI 5,00

Friggione alla bolognese  
Traditional Bolognese friggione (onion & tomato slowly cooked)

Insalatina d'autunno "colta e mangiata" Autumn salad "picked & eat"

Patate cotte al forno con la 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!*

*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.*

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.

