



*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
e della Macelleria Agnoletto di Bologna*

*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 2

Crostini di polenta, zucca marinata con menta e peperoncino e formaggio primosale <i>Toasted cornmeal, pumpkin marinated with mint & chili pepper and fresh cheese</i>	12
Patè di fegatelli con zucca caramellata e pan brioche fatto in casa <i>Chicken liver patè with caramelized pumpkin & homemade pain brioche</i>	14
Selezione di salumi della Macelleria Zivieri, verdure in agrodolce, squacquerone e crescentine fatte in casa <i>Selection of cured meat, sweet&sour vegetables, squacquerone, crescentine</i>	16
Tagliolini fatti in casa in brodo ristretto speziato, cavolo nero, manzo bollito <i>Homemade tagliolini, black cabbage, boiled beef, spiced concentrated broth</i>	14
Tagliatelline verdi fatte in casa alla romagnola, gambuccio e pecorino di grotta <i>Homemade green tagliatelline with ham and pecorino cheese</i>	14
Polenta con costine di maiale in umido <i>Cornmeal with pork chops</i>	16
La trippa in bianco <i>Tripe</i>	14

Tartare di manzo condita con olio, sale, pepe, tabasco, worcester, senape, tapenade <i>Beef tartare - classic dressing</i>	14
Tegamino di cardi gratinati con tartufo nero <i>Cardoon cooked au gratin with black truffle</i>	16
Friggione alla bolognese <i>Friggione - traditional onion & tomatoe slowly cooked</i>	5
Insalatina d'autunno "colta e mangiata" <i>Autumn salad "picked & eat"</i>	5
Patate cotte al forno con la buccia <i>Baked potatoes cooked with peel</i>	5

CHIEDETE A NOI PER I PIATTI DEL GIORNO!
ASK US FOR THE 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.



caminettdoro

Bevi bene! Consulta la nostra carta dei vini

