



*Le preparazioni, dal pane alla pasta, dall'aceto 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*

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

Coperto 4,00

ANTIPASTI

Selezione di salumi, le nostre verdure in agrodolce, 16,00
squacquerone e crescentine fatte in casa
Selection of cured meat, sweet&sour vegetables, squacquerone, crescentine

Culaccia, pan brioche e burro salato 18,00
Culaccia cured meat from Parma, homemade pain brioche, salted butter

Carciofi al tegame con crema di patate di Bologna dop 16,00
e chips di topinambur
Pan cooked artichokes, potatoe cream & Jerusalem artichoke chips

PASTA FATTA IN CASA

Tagliatelle alla bolognese con ragù tradizionale 16,00
Homemade tagliatelle with traditional bolognese meat sauce

Tortellini in brodo di manzo e cappone 18,00
Homemade tortellini in traditional beef and capon broth
Ricetta della famiglia Carati

Pappardelle con ragù di oca e germano di laguna battuto a mano 20,00
Homemade pappardelle with goose & mallard handmade ragu

Raviolini ripieni di patate alla brace del forno Jospet, 18,00
fondo di cipolla "bruciata" crema di parmigiano e polvere di cavolo nero
Homemade raviolini filled with grilled potatoes,
"burnt" onion, black cabbage powder.

Segue...

Chiedete a noi per i piatti del giorno !

SECONDI PIATTI

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

Bollito tradizionale in tazza con polpettone, cotechino, cappone, 24,00
lingua e doppione, con salse rossa e verde
Traditional boiled meat served with red sauce and green sauce

Guancette di vitellone brasate al lambrusco 22,00
con topinambur
Veel cheeks braised with lambrusco wine with Jerusalem artichoke

LA BRACE NEL FORNO A CARBONE "JOSPER"

L'orto e il Josper 18,00
Garden vegetables cooked in charcoal oven

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

Bistecca fiorentina con patate al forno per hg 6,80
Chiedete a noi per conoscere le razze selezionate e i pesi
T-bone steak with baked potatoes. Ask us to know breed & weight

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 dei mesi freddi "colta e mangiata" Winter salad "picked & eat"

Patate cotte al forno con la buccia Potatoes baked with peel

Carciofi alla brace 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!

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.



Bevi bene! Consulta la nostra carta dei vini