



Le preparazioni, dal pane alla pasta e ai dolci, dall'aceto alle verdure in agrodolce fino alle salse nascono nella nostra cucina

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 artigianali, verdure in agrodolce fatte in casa e squacquerone 16,00

Selection of artisan cured meat, homemade sweet&sour vegetables, squacquerone

Culaccia, pan brioche e burro salato 18,00

Culaccia cured meat from Parma, homemade pain brioche, salted butter

Asparagi alla brace, parmigiano, 18,00

uovo in camicia e tartufo bianchetto primaverile

Asparagus cooked in charcoal oven, parmigiano, poached egg, "bianchetto" truffle

PRIMI PIATTI

La pasta la facciamo noi

mezza porzione

Tagliatelle alla bolognese con ragù tradizionale 16,00

Homemade tagliatelle with traditional bolognese ragù

Passatelli con parmigiano e formaggio barbanera 16,00 10,00

dei colli bolognesi in doppio brodo ristretto

"Passatelli" (bread & local cheese) with restricted broth

Tortellini in brodo di manzo e cappone 18,00 12,00

Homemade tortellini in traditional beef and capon broth

Ricetta della famiglia Carati

Raviolini ripieni di patate alla brace del forno Josper, 20,00 14,00

fondo di cipolla "bruciata" crema di parmigiano, tartufo bianchetto

primaverile

Homemade ravioli filled with grilled potatoes,

"burnt" onion, Parmigiano cream, "bianchetto" truffle

Segue...

Chiedete a noi per i piatti del giorno !

SECONDI PIATTI

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

Spalletta di agnello al forno con tartufo bianchetto
ed erbe di campo all'aceto di vino 26,00
Baked shoulder of lamb, "bianchetto" truffle, wild herbs sautéed with vinegar

LA BRACE NEL FORNO A CARBONE "JOSPER"

L'orto e il Josper 18,00
Mammola, asparagi, porro e patata
Garden vegetables cooked in charcoal oven

Grigliata mista con peperone arrosto e patate al forno con la buccia 22,00
Mixed grill cooked in a coal oven with sweet pepper & potatoes

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

Bistecca fiorentina con patate al forno con la buccia 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

CONTORNI 5,00

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

Insalatina primaverile "colta e mangiata" Spring salad "picked & eat"

Patate al forno con la buccia Potatoes baked with peel

Asparagi alla brace Asparagus cooked in a coal oven 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