



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 Selection of artisan cured meat, homemade sweet&sour vegetables, squacquerone	16,00	
Culaccia del Salumificio Angelico con pan brioche fatto in casa Culaccia cured meat from Parma & homemade pain brioche <i>Selezione del mastro norcino Angelo Capasso</i>	18,00	
Polpettine di ricotta con scorzette di limone, crema di piselli e zucchina bolognese, crumble di olive Ricotta cheeseballs & lemon zest on cream of peas and zucchinis, olive cumble	16,00	
Crescentine fritte fatte in casa (disponibili sola a cena) <i>Fried homemade "crescentine" (only available at dinner)</i>	4,00	

PRIMI PIATTI

La pasta la facciamo noi

mezza porzione

Tagliatelle alla bolognese con il ragù tradizionale Homemade tagliatelle with traditional bolognese ragù	16,00	
Pappardelle con funghi porcini e tartufo nero Homemade tagliolini with porcini mushrooms & black truffle	20,00	
Tortellini estivi con crema di parmigiano Homemade tortellini with Parmigiano cream	18,00	12,00
Ravioli di ricotta e melanzane cotte nel forno Jospier, salsa di pomodori "bruciati", olio al basilico Homemade ravioli filled with ricotta & eggplant cooked in charcoal oven, "burnt" tomatoes, basil evo	18,00	12,00

Chiedete a noi per conoscere i piatti del giorno !

Segue...

SECONDI PIATTI

Lingua di manzo rosolata, senape in grani e cristalli di sale con zucchini bolognese al ferro e verdure e agrumi fermentati Beef tongue, mustard seeds, crystal of salt, Bolognese zucchini, fermented vegetables & citrus	22,00
Coniglio arrosto, fagiolini nostrani alla mentuccia Roasted rabbit, green beans	24,00
Tartare di manzo con tartufo nero scorzone Beef tartare with black truffle	24,00

LA BRACE NEL FORNO A CARBONE "JOSPER"

L'orto e il Josper Garden vegetables cooked in charcoal oven	22,00
Costolette di maiale con cipollotto, patata, peperone alla brace e la nostra salsa bbq affumicata Pork ribs grilled in charcoal oven with onion, potato, sweet pepper & our bbq	24,00
Costata di manzo con patate al forno con la buccia Rib steak with baked potatoes	per hg 5,80
Bistecca fiorentina con patate al forno con la buccia <i>Chiedete a noi per conoscere le razze selezionate e i pesi</i> T-bone steak with baked potatoes. Ask us to know breed & weight	per hg 6,80

CONTORNI

Patate al forno con la buccia Potatoes baked with peel	5,00
Friggione alla bolognese "Friggione" (onion & tomato slowly cooked)	6,00
Insalatina "colta e mangiata" Salad "picked & eat"	6,00



caminettodoro

Bevi bene! Consulta la nostra carta dei vini



Nel rispetto dell'orario di lavoro del nostro staff, chiuderemo entro la mezzanotte!

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.