



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

Coperto 4,00

ANTIPASTI

Crema di patate, funghi porcini, uovo poché e tartufo nero Smoked potato cream, porcini mushrooms, poached egg and black truffle	18,00
Selezione di salumi artigianali, verdure in agrodolce fatte in casa e squacquerone Selection of artisan cured meat, homemade sweet&sour vegetables, squacquerone	18,00
Culaccia del Salumificio Angelico, pan brioche fatto in casa Culaccia cured meat from Parma & homemade pain brioche <i>Selezione del mastro norcino Angelo Capasso</i>	18,00
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	17,00	
Pappardelle con i funghi porcini Homemade pappardelle with porcini mushrooms	20,00	
Tortellini in brodo di manzo e cappone Homemade tortellini in traditional beef and capon broth <i>Ricetta della famiglia Carati</i>	20,00	14,00
Raviolini ripieni di patate alla brace del forno Josper, fondo di cipolla "bruciata" crema di formaggio Barbanera dei colli bolognesi e tartufo nero Homemade ravioli filled with grilled potatoes, "burnt" onion, cream of local "Barbanera" cheese, black truffle	20,00	14,00

Chiedete a noi per conoscere i piatti del giorno !

Segue...

SECONDI PIATTI

Bollito tradizionale servito in tazza con salse rossa e verde Traditional boiled meat served with red sauce and green sauce	26,00
Coniglio al tegame con salsa ai grani di senape e verdure al ferro Pan-cooked rabbit with mustard sauce and sautéed vegetables	24,00
Tartare di manzo con tartufo nero scorzone e maionese alla frusta alle acciughe Beef tartare with black truffle and homemade mayonnaise with anchovies	22,00

LA BRACE NEL FORNO A CARBONE "JOSPER"

L'orto e il Josper Garden vegetables cooked in charcoal oven	20,00
Grigliata mista con verdure e patate alla cenere Mixed meat grilled in charcoal oven with vegetables & potato on embers	26,00
Costata di manzo con patate al forno con la buccia Rib steak with baked potatoes	per hg 6,40
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 7,40

CONTORNI

Patate al forno con la buccia - Potatoes baked with peel	5,00
Friggione alla bolognese - "Friggione" (onion & tomato slowly cooked)	6,00
Insalatina con le verdure di stagione "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.