

Dal 16 Gennaio

Coperto & Pane (nostra produzione)	3,00
Caffè La Brasiliana	1,00
Acqua San Pellegrino	2,00
Acqua Surgiva	2,00

SUI PRODOTTI

Elenco dei principali prodotti che utilizziamo:

Lumache, B&C allevamento Verona
Rane, Fish & Frogs a Ravenna
Pesce e Crostacei, Beneventi a San Giuseppe di Comacchio;
e Porto Santo Spirito
Faraone, allevamento Luigi Ballarin (Minerbio)
Riso Carnaroli, Aquerello a Vercelli
Patate, Rimondi ad Argenta
Tartufi e Funghi, Appennino Food a Savigno
Olio, Pianogrillo ad Ibla
Farine per Pane e Pasta, Petra Farine Biologiche Molino Quaglia
Cioccolato, Valrhona

Antipasti

Selezione di crudi...: carpaccio di tonno rosso, carpaccio di ombrina, e mazzancolle	25,00
Carpaccio di tonno rosso (Mediterraneo) all'olio, limone e saba di fortana	20,00
Terrina di Anguilla con pesto di olive taggiasche e capperi	15,00
Seppia "sporca" grigliata e salsa di lattuga	15,00
Ventresca di Tonno rosso scottata, salsa di prosecco e radicchio	15,00
Spuma di Fegatini di Anatra con il nostro pancarré tostato	15,00
Scaloppe di fegato grasso d'oca in padella con fichi caramellati e pan brioche	20,00
Il Maiale (<i>come lo preferisco</i>) ...Spalla stagionata, Salame all'aglio, Salama da Sugo cotta e fredda e Mortadella (Consorzio Mortadella BO)	13,00
6 Lumache alla Borgogna	13,00

Primi Piatti

Risotto con le Rane	15,00
Bigoli all'uovo al torchio (trafilati da noi) con le seppie al nero	15,00
Tortelli verdi di faraona conditi il suo sugo di cottura e tartufo nero	13,00
Tortelloni di Zucca al ragù di carne e parmigiano	13,00
Tagliatelle al ragù bianco di lumache, guanciaie stagionato e parmigiano	13,00

oooooooooooooooooooooooooooo

- Alcuni nostri prodotti subiscono un trattamento di abbattimento di temperatura rapido secondo il regolamento (CE) n° 853/2004
- E' disponibile il menù con l'elenco degli allergeni, chi fosse intollerante o allergico a qualche prodotto può chiederlo al personale di sala.

Secondi Piatti

Lumache "Inverno 2019" (Cavolfiore, Porcini, Spinaci e Patate)	20,00
Fritto di calamari, seppie, gamberi e zucchini	20,00
Ombrina al bbq, spuma di patate e cavolo nero	20,00
Anguilla a tranci al forno e radicchio fresco al limone e cenere di cipolla	22,00
Faraona, Verza & Patate	20,00
Daino stufato in casseruola con polenta	20,00
Trippa alla parmigiana	15,00
I Pecorini di Cau & Spada (Sassocorvaro- Montefeltro) con confetture	15,00

Menù Degustazione..o meglio..cosa mangerei IO..!!

Terrina di anguilla con pesto di olive taggiasche e capperi

.....

Ventresca di tonno rosso scottata, salsa al prosecco e radicchio

.....

Risotto con le rane

.....

Lumache Inverno "2019"

.....

Daino stufato in casseruola con polenta

.....

Crema alla mandorla, sorbetto al cioccolato e crumble alla nocciola e cacao

.....

50,00 bevande, coperto e pane esclusi

Questo Menù viene servito per tutti gli occupanti del tavolo

Un peccato di gola....

Gateau al cioccolato fondente
con gelato di amarene sciroppate "Fabbri" (1 3 7 8)
(cottura espressa 10 minuti di attesa...)

Mascarpone, biscotto al pralinato, mandorle e caffè (1 3 7 8 12)

Crema caramellata al Parmigiano Reggiano con
gelato al sedano e gocce di Aceto Balsamico (1 3 7 8 9 12)

Mousse di cioccolato bianco,
cremoso al frutto della passione e lamponi (7 8)

LA Zuppa inglese (1 3 7 8)

8.00

.....

Crema morbida al caffè, crumble al cioccolato e nocciole,
mandorle caramellate (1 3 7 8)

6.00

.....sottozero...

Gelato alla Crema (3 7)

Sorbetto di More

4.00

(tra parentesi gli allergeni, che sono elencati in copertina)

PROPOSTE AL CALICE

..bolle..

Brut Nature "Marasco" - Archetipo (Biodinamico)	6.00
Brut Luigi Coppo - Coppo	6.00

..bianchi ..

Gewurztraminer - Bozen	5.00
Verdicchio "Casel di Serra"	5.00
Rapatel Blanc - D. de Rapatel (Camargue) (bio)	5.00

..rossi..

Montepulciano d'Abruzzo - Zaccagnini	5.00
Pinot Nero - Bozen	5.00
Montefalco - Raïna	5.00

Vino passito o liquoroso.....

....al bicchierino

Moscato di Sicilia -Baglio	4.00
Marsala - Florio	6.00
Maximo - Umani Ronchi	6.00
Don Pedro Ximenez '87 - Bodega Toro Albalà	8.00

Ideale con il cioccolato:

Centesimino da uve Stramature - San Biagio Vecchio	4.00
--	------