

## 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
Frittelle di Baccalà con spuma di cavolfiore e nocciole	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, cavolfiore, patate soffiate e salsa di lattuga	20,00
Fritto di calamari, seppie e gamberi	20,00
Ombrina grigliata con crema di topinambur e flan di cavolo nero	20,00
Anguilla a tranci al forno e radicchio fresco al limone e cenere di cipolla	22,00
Agnello al bbq, verza, patate, yogurt e nocciole	20,00
Daino stufato in casseruola con polenta	20,00
Trippa alla parmigiana	15,00

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

*Terrina di anguilla con pesto di olive taggiasche e capperi*

.....

*Frittelle di baccalà con spuma di cavolfiore e nocciole*

.....

*Risotto con le rane*

.....

*Tagliatelle al ragù bianco di lumache, guanciaie stagionato e parmigiano*

.....

*Agnello al BBQ, verza, patate, yogurt e nocciole*

.....

*Gateau al cioccolato fondente con gelato di amarene Fabbri*

.....

**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, cremoso alle 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 e agrumi (7 8)  
(Yuzu, Limone e Mandarino)

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**