

Dal 24 Gennaio....

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

PROPOSTE AL CALICE

..bolle..

Oltrepò Pavese Brut Pinot Nero - Isimbarda	6.00
Franciacorta Brut - Majolini	6.00

..bianchi ..

Luna Nuova "Trebbiano" - Francesconi (<i>biodinamico</i>)	5.00
Gewurztraminer - Bozen	5.00
Rapatel Blanc - D. de Rapatel (Camargue) (<i>bio</i>)	5.00
Chablis - Hamelin (Borgogna)	7.00

..rossi..

Bonarda Frizzante Oltrepò Pavaese - Isimbarda	4.00
Rosso Sangiovese 2018 - Francesconi (<i>biodinamico</i>)	4.00
Montepulciano d'Abruzzo - Masciarelli	5.00
Pinot Nero - Bozen	5.00

Antipasti

<u>Selezione di crudi...</u> : carpaccio di tonno rosso, carpaccio di ombrina, e mazzancolle (Mediterraneo)	25,00
Carpaccio di tonno rosso (Mediterraneo) all'olio, limone e saba di fortana	20,00
Terrina di Anguilla con cipolla all'agro di lamponi e pesto di taggiasche e capperi	15,00
Frittelle di Baccalà con olive, spuma di finocchi e cremoso di cipolla dolce	15,00
Spiedo di Quaglia ai carboni, salsa di cicoria, arachidi e patè del suo fegato	15,00
Scaloppe di fegato grasso d'oca in padella con fichi caramellati e pan brioche	20,00
6 Lumache alla Borgogna	13,00

...la nostra selezione di salumi

Lombetto stagionato (<i>affinato ai frutti rossi</i>) di "Rustichello" (<i>Zavoli</i>)	13,00
Spalla cruda stagionata di "Mora Romagnola" (<i>Zavoli</i>)	13,00
Salama da sugo affettata Cruda, Cotta e Salame all'aglio (<i>Portuense</i>)	13,00
Salsiccia cruda di "Mora Romagnola" (<i>Az. Agr. Zavoli</i>)	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

Secondi Piatti

Lumache stufate, cavolfiore, spinaci, patate e porcini	20,00
Fritto di calamari, seppie e gamberi	20,00
Branzino alla griglia, topinambur e flan di zucca	22,00
Anguilla a tranci al forno e radicchio fresco al limone e cenere di cipolla	22,00
Anatra di valle arrosto al forno con patate al rosmarino	22,00
Faraona arrosto, verza, guanciale e patate mantecate	22,00
Trippa alla parmigiana	16,00
Salama da sugo al cucchiaino, cotechino e puré di patate	16,00

- La Cucina è pensiero lento ed esecuzione veloce - M. Bottura

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

Terrina di anguilla con pesto di olive taggiasche e capperi

.....

Spiedo di quaglia ai carboni, salsa di cicoria e arachidi

.....

3 Lumache alla Borgogna

.....

Risotto con le rane

.....

Faraona arrosto, verza, guanciale e patate mantecate

.....

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, cremoso al cioccolato fondente,
e spuma al 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, Agrumi e Lamponi (3 7 8)

LA Zuppa inglese (1 3 7 8)

8.00

.....sottozero...

Gelato alla Crema (3 7)

Sorbetto di More

Sorbetto di Uva Fragola

4.00

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

Vino passito o liquoroso.....

....al bicchierino

Moscato di Sicilia -Baglio	4.00
Maximo - Umani Ronchi	6.00

Ideale con il cioccolato:

Don Pedro Ximenez '90 - Bodega Toro Albalà	8.00
--	------

....alla bottiglia

Malvasia Dolce Frizzante - La Stoppa (75cl) (Triple A)	18.00
Vino passito rosso 2015 (500 ml) - Vite Ad Ovest (biodinamico)	65.00
Tribulè 2015 - Cinque Campi (biodinamico) (50 cl)	45,00
Morsi di Luce Moscato '05 - Duca di Salaparuta (50cl)	30.00
Latinia '02 - Cantine Santadi (50cl)	35.00
Malvasia delle Lipari '05 - Florio (50cl)	35.00
Privilegio '99 - Feudi San Gregorio (50cl)	35.00
Madera 10 years - Enriques & Enriques (75cl)	50.00
Marsala Superiore Riserva Oro 2004 - De Bartoli (50 cl)	65.00
Bukkuram Sole & Argento 2017 - De Bartoli (75 cl)	65.00
Vecchio Samperi - De Bartoli (75 cl)	65.00
Don Pedro Ximenez '86 - Bodega Toro Albalà (37,5cl)	70.00
Vigna Serè '03 - Romano Dal Forno (50cl)	150.00
Sauternes Chateau d'Yquem '98 - Lur Saluces (37,5cl)	250.00

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 (FE)
Faraone, allevamento Luigi Ballarin a Minerbio
Salumi e carni di Maiale Rustichello e Mora Romagnola - Az. Zavoli di Saludecio
Salama da sugo e salame all'aglio - Salumificio Portuense (Fe)
Riso Carnaroli, Aquerello a Vercelli
Cardoncelli, Friarielli da Spirito Contadino (FG)
Tartufi e Porcini , Appennino Food a Savigno
Olio, Pianogrillo ad Ibla
Farine per Pane e Pasta, Petra Farine Biologiche Molino Quaglia
Cioccolato, Valrhona

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.