

Antipasti

<u>Selezione di crudi...</u> : carpaccio di tonno rosso, carpaccio di ombrina, e mazzancolle (Mediterraneo)	26,00
Carpaccio di tonno rosso (Mediterraneo) all'olio, limone e saba di fortana	20,00
Terrina di Anguilla con cipolla all'agro di lamponi, pesto di taggiasche e capperi e pat� del suo fegato	15,00
Frittelle di baccal�, spuma di patate e nocciole	15,00
Vitello, cotto sui carboni, e salsa tonnata	15,00
Scaloppe di fegato grasso d'oca, confettura di fichi e pan brioche	20,00
6 Lumache alla Borgogna	13,00

...la nostra selezione di salumi

Prosciutto di Parma stagionato 24 mesi Sant'Ilario	13,00
Coppa Estiva stagionata Sant'Ilario	13,00
Pancetta arrotolata di Rustichello (Zavoli)	13,00
Salsiccia cruda di suino "Re Bianco" (Mac. Rizzieri)	13,00
Mortadella "Opera" (Sal. Franceschini)	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	15,00
Tortelloni di Zucca al rag� "bianco" di anatra	14,00
Tagliatelle al rag� bianco di lumache, guanciale stagionato e parmigiano	14,00

Secondi Piatti

Lumache stufate, cavolo nero e zucca arrosto	22,00
Fritto di calamari, seppie, gamberi	22,00
Trancio di Branzino grigliato, topinambur e cavolo nero	22,00
Anguilla a tranci al forno e radicchio fresco e cenere di cipolla	22,00
Anatra arrosto al vino rosso e patate al rosmarino	22,00
Trippa alla Parmigiana	18,00
Salama da sugo e Salama Cotechina (Bondiola) con puré di patate	18,00

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

Terrina di Anguilla, pesto di olive e capperi

.....

Frittelle di baccalà, spuma di patate e nocciole

.....

3 Lumache alla Borgogna

.....

Risotto con le rane

.....

Anatra arrosto al vino rosso e patate al rosmarino

.....

Gateau al cioccolato fondente con gelato di amarene Fabbri

.....

55,00 bevande, coperto e pane esclusi

Questo Menù viene servito per tutti gli occupanti del tavolo

Acqua San Pellegrino e Surgiva 2,00

Caffè "Indian Cherry" - Penazzi 2,00

SUI PRODOTTI

Elenco dei principali prodotti che utilizziamo:

Lumache, B&C Verona
Rane, Fish & Frogs a Ravenna
Pesce e Crostacei, Beneventi a San Giuseppe di Comacchio (FE)
Salumi e carni di Maiale Rustichello e Mora Romagnola – Az. Zavoli di
Saludecio
Carni – Macelleria Rizzieri
Carni – Macelleria Farina
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
Olio, Coppini Arte Olearia
Farine per Pane e Pasta, Petra Farine Biologiche Molino Quaglia
Farine mais ottofile, Farro e Classica – Az Agr. Ca de Bartoli – G.Donati
(Fe)
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.

Coperto & Pane (nostra produzione) 3,00

Caffè 2,00

Acqua San Pellegrino 2,00

Acqua Surgiva 2,00

PROPOSTE AL CALICE

..bolle..

Brut Cuvée Blance - Letrari 6,00

Cava Brut Nature – Eudad Massana Nova(Spagna) 6,00

..bianchi ..

Albana – Monticino Rosso 5,00

Trebbiano – Francesconi 5,00

Sauvignon – Kossler 5,00

Burgenland bianco (*G.veltliner, Muscat*)– Meinklang 5,00

..rossi..

Burgenland rosso (*Zweigelt, Blaufrankisch*) Meinklang 5,00

Rosso Sangiovese 2018 – Francesconi (*bio*) 5,00

Crno (*Merlot, Cabernet S., Barbera*) Slavcek (Triple-A) 5,00