

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	22,00
Terrina di Anguilla con cipolla all'agro di lamponi, pesto di taggiasche e capperi e pat� del suo fegato	15,00
Frittelle di baccal� con spuma di patate e nocciole	15,00
Vitello, cotto sui carboni, e salsa tonnata	15,00
Pat� di fegatini di faraona, pane e nocciole	13,00
Scaloppe di fegato grasso d'oca, confettura di fichi e pan brioche	24,00
6 Lumache alla Borgogna	15,00

...la nostra selezione di salumi

Prosciutto di Parma stagionato 32 mesi Sant'Ilario	13,00
Coppa Estiva stagionata Sant'Ilario	13,00
Mortadella "Favola" - Palmieri	13,00
Salsiccia cruda di suino "Re Bianco" Mac. Rizzieri – Fe	13,00

Primi Piatti

Risotto con le Rane	16,00
Bigoli all'uovo al torchio (trafilati da noi) con le seppie al nero	15,00
Tagliolino verde al battuto di faraona, parmigiano e tartufo nero	15,00
Tortelloni di Zucca al rag� "bianco" di anatra	15,00
Tagliatelle al rag� bianco di lumache, guanciale stagionato e parmigiano	15,00
Maccheroncini all'uovo al torchio (trafilati da noi) al sugo di fagiano	15,00

Secondi Piatti

Lumache al burro acido, zucca al forno, topinambur e sedano rapa	20,00
Fritto di calamari, seppie, gamberi e zucchine	22,00
Trancio di Ombrina alla griglia, crema di sedano rapa e topinambur	24,00
Anguilla a tranci al forno, radicchio fresco e cenere di cipolla	24,00
Faraona (Az. Pelloni) arrosto con cavolo nero e patate al rosmarino	20,00
Trippa alla Parmigiana	18,00
Salama da sugo al cucchiaino con puré di patate	18,00

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

Terrina di Anguilla, pesto di olive e capperi

.....

Frittelle di baccalà con spuma di patate e nocciole

.....

Vitello, cotto ai carboni, con salsa tonnata

.....

3 Lumache alla Borgogna

.....

Risotto con le rane

.....

Faraona arrosto con patate al rosmarino e cavolo nero

.....

Gelato alla crema con aceto balsamico

.....

55,00 bevande, coperto e pane esclusi

Questo Menù viene servito per tutti gli occupanti del tavolo

SUI PRODOTTI

Elenco dei principali prodotti che utilizziamo:

Lumache – Lumaca bolognese
Rane, Fish & Frogs a Ravenna
Pesce e Crostacei, Beneventi a San Giuseppe di Comacchio (FE)
Carni – Macelleria Rizzieri (Fe)
Faraone e Pollo – Pelloni (Ra)
Salama da sugo e salame all'aglio – Salumificio Portuense (Fe)
Salama da sugo al cucchiaino – LA Bosca -Codrea (fe)
Riso Carnaroli, Aquerello a Vercelli
Cardoncelli, Friarielli e Borragine da Spirito Contadino (FG)
Tartufi e Funghi, Appennino Food a Savigno (Bo)
Olio – Orlandi (Vr)
Olio – Marina Palusci
Olio, Coppini Arte Olearia
Farine per Pane e Pasta, Petra Farine Biologiche Molino Quaglia
Farine mais ottofile, Farro e Classica – Az. 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 100% Arabica – Poli 2,00

Acqua San Pellegrino 2,00

Acqua Panna 2,00

Acqua Surgiva 2,00

PROPOSTE AL CALICE

..bolle..

Cuvée Brut Metodo Classico - Bellei 8.00

Chardonnay "Lore" – Mattarelli 4.00

..bianchi ..

Albana – Monticino Rosso 5,00

Arneis – De Marie 5,00

Flavinia - Firriato 5,00

..rossi..

Burgenland rosso (Zweigelt, Blaufrankisch) Meinklang 5.00

Rosso Sangiovese – Monticino Rosso 5.00

Dolcetto – De Marie 5,00