

## **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 piselli e patate soffiate	15,00
Vitello, cotto sui carboni, e salsa tonnata	15,00
Pat� di fegatini di faraona, pane e nocciole ( <i>il quinto quarto del mese</i> )	13,00
Scaloppe di fegato grasso d'oca, confettura di fichi e pan brioche	20,00
6 Lumache alla Borgogna	15,00
Flan di melanzane, pomodoro, parmigiano e mozzarella di bufala	13,00

### **...la nostra selezione di salumi**

Prosciutto di Parma stagionato 32 mesi Sant'Ilario	13,00
Coppa Estiva stagionata Sant'Ilario	13,00
Lardo stagionato Sant'Ilario	13,00
Salsiccia cruda di suino "Re Bianco" Mac. Rizzieri – Fe	13,00
Mortadella "Favola" di Paltrinieri	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
Tortelli verdi di faraona conditi il suo sugo di cottura e tartufo nero	15,00
Tortelloni di Zucca al rag� "bianco" di anatra	15,00
Tagliatelle al rag� bianco di lumache, guanciaie stagionato e parmigiano	15,00

## Secondi Piatti

Lumache fritte in pastella al cedro	22,00
Fritto di calamari, seppie, gamberi e zucchine	22,00
Trancio di Rombo grigliato, salsa di lattuga ed erbetta	22,00
Anguilla a tranci al forno, radicchio fresco e cenere di cipolla	22,00
Faraona arrosto, crema di cardoncelli e patate al rosmarino	22,00
Roast-beef, cotto sui carboni, con peperoni arrostiti	22,00

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

*Terrina di Anguilla, pesto di olive e capperi*

.....

*Frittelle di baccalà con spuma di piselli e patate soffiate*

.....

*Vitello, cotto ai carboni, con salsa tonnata*

.....

*3 Lumache alla Borgogna*

.....

*Risotto con le rane*

.....

*Faraona arrosto, crema di cardoncelli e patate al rosmarino*

.....

*Gelato alla crema con aceto balsamico*

.....

**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 "India Cherry" - Torrefazione Penazzi	2,00
Coperto & Pane	3,00

## SUI PRODOTTI

### **Elenco dei principali prodotti che utilizziamo:**

Lumache, B&C Verona – Lumaca bolognese  
Rane, Fish & Frogs a Ravenna  
Pesce e Crostacei, Beneventi a San Giuseppe di Comacchio (FE)  
Carni – Macelleria Rizzieri (Fe)  
Carni – Macelleria Farina (Fe)  
Faraone – Pelloni (Ra)  
Salama da sugo e salame all'aglio – Salumificio Portuense (Fe)  
Riso Carnaroli, Aquerello a Vercelli  
Cardoncelli, Friarielli e Borrachine da Spirito Contadino (FG)  
Tartufi e Funghi, Appennino Food a Savigno (Bo)  
Olio, Pianogrillo ad Ibla (Rg)  
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 India Cherry - Penazzi 2,00

Acqua San Pellegrino 2,00

Acqua Surgiva 2,00

### **PROPOSTE AL CALICE**

#### **..bolle..**

Franciacorta Brut - Quadra 8,00

Cava Brut Nature – Eudad Nova(Spagna) 8,00

#### **..bianchi ..**

Albana – Monticino Rosso 5,00

Trebbiano – Francesconi 5,00

Caeles Catarratto - Firriato 5,00

#### **..rossi..**

Burgenland rosso (Zweigelt,Blaufrankisch) Meinklang 5,00

Rosso Sangiovese – Monticino Rosso 5,00

Dolcetto – De Marie 5,00