

Antipasti

Terrina di Anguilla con cipolla all'agro di lamponi, pesto di taggiasche e capperi e paté del suo fegato	15,00
Frittelle di baccalà con crema di zucchine e arachidi	15,00
Capesante gratinate con zucchine	15,00
Vitello, cotto sui carboni, e salsa tonnata	15,00
Paté di fegatini di faraona, pane e nocciole	13,00
6 Lumache alla Borgogna	15,00
<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

...la nostra selezione di salumi

Prosciutto di Parma stagionato 32 mesi Sant'Ilario	13,00
Coppa Estiva stagionata Sant'Ilario	13,00
Mortadella "Presidio Slow Food" - Bonfatti	13,00
Salsiccia cruda di suino "Re Bianco" Mac. Rizzieri – Fe	13,00
Salame all'Aglio stagionato nostrano	13,00

Primi Piatti

Risotto con le Rane	16,00
Maccheroncino all'uovo (trafilato da noi) al sugo di anguilla	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 ragù "bianco" di anatra	15,00
Tagliatelle al ragù bianco di lumache, guanciale stagionato e parmigiano	15,00

Secondi Piatti

Fritto di calamari, seppie, gamberi e zucchine	20,00
Trancio di Ombrina con zucchine, pomodorini e patate	20,00
Filetto di Branzino gratinato con funghi cardoncelli trifolati	20,00
Anguilla a tranci al forno, radicchio fresco e cenere di cipolla	22,00
Faraona arrosto e patate al rosmarino	18,00
Roast-beef cotto ai carboni e zucchine in carpione	18,00

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

Frittelle di baccalà con crema di zucchine e arachidi

.....

Patè di fegatini di faraona, pane e nocciole

.....

Vitello, cotto ai carboni, con salsa tonnata

.....

3 Lumache alla Borgogna

.....

Maccheroncino all'uovo trafilato al torchio al sugo d'anguilla

.....

Filetto di branzino gratinato con funghi cardoncelli

.....

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