

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, pesto di taggiasche e capperi e paté del suo fegato	15,00
Seppia nera grigliata, salsa di friarielli e olive	15,00
Patè di lepre alla cacciatore, confettura di cocomero pane tostato	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" (Zavoli)	13,00
Prosciutto di Parma Sant'Ilario 26 mesi	13,00
Salama da sugo affettata Cruda, Cotta e Salame all'aglio (<i>Portuense</i>)	13,00
Salsiccia cruda di "Re Bianco" (Mac. Rizzier)	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 ragù di carne e parmigiano	13,00
Tagliatelle al ragù bianco di lumache, guanciaie stagionate e parmigiano	13,00

Secondi Piatti

Lumache stufate, animelle e cardoncelli trifolati	20,00
Fritto di calamari, seppie e gamberi	20,00
Ricciola alla griglia, scarola ai carboni e salsa di piselli	22,00
Anguilla a tranci al forno e radicchio fresco al limone e cenere di cipolla	22,00
Faraona arrosto, cardoncelli e patate arrosto	22,00
Capretto ai carboni, patate, pomodorini e origano	20,00

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

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

Patè di lepre alla cacciatore, confettura di cocomero e pane tostato

.....

Frittelle di Baccalà, spuma di patate e nocciole

.....

3 Lumache alla Borgogna

.....

Risotto con le rane

.....

Capretto ai carboni e patate arrosto

.....

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

Coperto & Pane	3,00
Caffè	2,00
Acqua Surgiva	2,00
Acqua San Pellegrino	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)
Faraone, Luigi Ballarin a Minerbio
Salumi e carni di Maiale Rustichello e Mora Romagnola – Az. Zavoli di
Saludecio
Carni – Macelleria Rizzieri
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 e di Farro – 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..

Franciacorta Brut – Majolini 6.00

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

..bianchi ..

Muller Thurgau – Franz Haas 5.00

Gewurztraminer – Bozen 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