

## **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
Ventresca di Tonno Rosso grigliata, crema di porri alla brace e mandorle	20,00
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**

Lombetto stagionato ( <i>affinato ai frutti rossi</i> ) di "Rustichello" (Zavoli)	13,00
Prosciutto di Parma stagionato 24 mesi Sant'Ilario	13,00
Pancetta arrotolata di Rustichello (Zavoli)	13,00
Salsiccia cruda di suino "Re Bianco" (Mac. Rizzieri)	13,00
Mortadella "Opera" ( <i>Sal. Franceschini</i> )	13,00
Coppa Estiva stagionata Sant'Ilario	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, guanciaie stagionato e parmigiano	14,00

## Secondi Piatti

Lumache stufate, cavolo nero e zucca arrosto	22,00
Fritto di calamari, seppie, gamberi e zucchine	22,00
Filetto di Orata di Valle, topinambur e cavolo nero	22,00
Anguilla a tranci al forno e radicchio fresco e cenere di cipolla	22,00
Tagliata di Vitello cotto sui carboni, pomodorini e patate arrosto	22,00
Anatra arrosto al vino rosso e zucca al rosmarino	22,00
Lingua di Manzo bollita, ripassata in padella, con zabaione al Parmigiano	18,00

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

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

*Frittelle di baccalà, spuma di patate e nocciole*

.....

*Ventresca di tonno grigliata, crema di porro alla brace e mandorle*

.....

*3 Lumache alla Borgogna*

.....

*Risotto con le rane*

.....

*Anatra al vino rosso e zucca 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
Coperto & Pane	3,00

## 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, Avicola Pelloni (Ra)  
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