

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	20,00
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
Lardo stagionato Sant'Ilario	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 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

Secondi Piatti

Sformato di lumache, zucca, porcini e zabaione al parmigiano	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 (Az. Pelloni) arrosto, porcini e patate al rosmarino	22,00
Pollo ruspante (Az. Pelloni) alla cacciatora con polenta	22,00

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, porcini 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

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 e Pollo – 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 100% Arabica – Poli	2,00
Acqua San Pellegrino	2,00
Acqua Surgiva	2,00

PROPOSTE AL CALICE

..bolle..

Franciacorta Brut - Quadra	8.00
----------------------------	------

..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