

## Dal 28 Marzo..

Coperto & Pane (nostra produzione)	3,00
Caffè La Brasiliana	1,00
Acqua San Pellegrino	2,00
Acqua Surgiva	2,00

## SUI PRODOTTI

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

Lumache, B&C allevamento Verona  
Rane, Fish & Frogs a Ravenna  
Pesce e Crostacei, Beneventi a San Giuseppe di Comacchio (FE)  
Faraone, allevamento Luigi Ballarin a Minerbio  
Agnello, Az. Agr. Gregorio Rotolo a Scanno (AQ)  
Riso Carnaroli, Aquerello a Vercelli  
Carciofi e Cardoncelli, Spirito Contadino (FG)  
Tartufi e Funghi, Appennino Food a Savigno  
Olio, Pianogrillo ad Ibla  
Farine per Pane e Pasta, Petra Farine Biologiche Molino Quaglia  
Cioccolato, Valrhona

## Antipasti

Selezione di crudi...: 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 pesto di olive taggiasche e capperi	15,00
Frittelle di Baccalà con spuma di cavolfiore e nocciole	15,00
Spuma di Fegatini di Anatra con il nostro pancarré tostato	15,00
Scaloppe di fegato grasso d'oca in padella con fichi caramellati e pan brioche	20,00
Il Maiale ( <i>come lo preferisco</i> ) ...Spalla stagionata, Salame all'aglio, Salama da Sugo cotta e fredda e Mortadella (Consorzio Mortadella BO)	13,00
6 Lumache alla Borgogna	13,00
Budino di Asparagi, cremoso di uovo strapazzato e Mazzancolle grigliate	15,00

## 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	13,00
Tortelloni di Zucca al ragù di carne e parmigiano	13,00
Tagliatelle al ragù bianco di lumache, guanciaie stagionato	13,00

oooooooooooooooooooooooooooo

- 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.

## **Secondi Piatti**

Lumache, <i>Cardoncelli, Cavolfiore, Carciofi e Piselli</i>	20,00
Fritto di calamari, seppie e gamberi	20,00
Ombrina grigliata con crema di topinambur, olive fritte e flan di bietole	20,00
Anguilla a tranci al forno e radicchio fresco al limone e cenere di cipolla	22,00
Seppie & Piselli ( <i>seppia gratinata, crema di piselli e gel di porri</i> )	20,00
Agnello al bbq, patate, yogurt, nocciole e paté del suo fegato	20,00
Anatra di valle arrosto e patate	20,00

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

*Terrina di anguilla con pesto di olive taggiasche e capperi*

.....

*Frittelle di baccalà con spuma di cavolfiore e nocciole*

.....

*Seppia & Piselli*

.....

*Tagliatelle al ragù bianco di lumache, guanciaie stagionato e parmigiano*

.....

*Agnello al BBQ, patate, yogurt, nocciole e paté del suo fegato*

.....

*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***

Un peccato di gola....

Gateau al cioccolato fondente  
con gelato di amarene sciroppate "Fabbri" (1 3 7 8)  
(cottura espressa 10 minuti di attesa...)

Mascarpone, biscotto al pralinato, cremoso alle mandorle e caffè (1 3 7 8  
12)

Crema caramellata al Parmigiano Reggiano con  
gelato al sedano e gocce di Aceto Balsamico (1 3 7 8 9 12)

Mousse di cioccolato bianco e agrumi (7 8)  
(Yuzu, Limone e Mandarino)

LA Zuppa inglese (1 3 7 8)

8.00

.....

Crema morbida al caffè, crumble al cioccolato e nocciole,  
mandorle caramellate (1 3 7 8)

6.00

.....sottozero...

Gelato alla Crema (3 7)

Sorbetto di More

4.00

(tra parentesi gli allergeni, che sono elencati in copertina)

## Vino passito o liquoroso.....

### ....al bicchierino

Moscato di Sicilia -Baglio	4.00
Marsala - Florio	6.00
Maximo - Umani Ronchi	6.00
Don Pedro Ximenez '87 - Bodega Toro Albalà	8.00
<i>Ideale con il cioccolato:</i>	
Merlino- Rosso Fortificato - Pojer & Sandri	6.00

### ....alla bottiglia

Malvasia Dolce Frizzante - La Stoppa (75cl) (Triple A)	16.00
Vino passito rosso 2015 (500 ml) - Vite Ad Ovest (biodinamico)	60.00
Morsi di Luce Moscato '05 - Duca di Salaparuta (50cl)	25.00
Latinia '02 - Cantine Santadi (50cl)	35.00
Malvasia delle Lipari '05 - Florio ( 50cl )	35.00
Privilegio '99 - Feudi San Gregorio (50cl)	35.00
Marsala Terre Arse '98 - Florio (750 ml)	25.00
Marsala Baglio '94 - Florio (75cl)	35.00
Donna Franca 15 anni - Florio (50cl)	25.00
Madera 10 years - Enriques & Enriques (75cl)	50.00
Recioto della Valpolicella '98 (Metodo Classico) - Villa Rinaldi (75cl)	70.00
Don Pedro Ximenez '86 - Bodega Toro Albalà (37,5cl)	45.00
Vigna Serè '03 - Romano Dal Forno (50cl)	120.00
Sauternes Chateau d'Yquem '98 - Lur Saluces (37,5cl)	220.00

## PROPOSTE AL CALICE

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

Franciacorta Brut - Majolini	6.00
Champagne Brut Apanage - Pommery	12.00

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

Gewurztraminer - Bozen	5.00
"SurSur" Grillo Sicilia - Donnafugata	5.00
Rapatel Blanc - D. de Rapatel (Camargue) (bio)	5.00

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

Bonarnda Frizzante Oltrepò Pavaese - Isimbarda	4.00
Montepulciano d'Abruzzo - Zaccagnini	5.00
Pinot Nero - Bozen	5.00
Montefalco - Raina	5.00