

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)
 Salumi e carni di Maiale Rustichello e Mora Romagnola - Az. Zavoli di Saludecio
 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

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.

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 pesto di olive taggiasche e capperi	15,00
Frittelle di Baccalà con spuma di cavolfiore e terra di 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
6 Lumache alla Borgogna	13,00
Budino di Asparagi, cremoso di uovo strapazzato e Mazzancolle grigliate	15,00

....un maiale è per sempre:

Lombetto stagionato (<i>affinato ai frutti rossi</i>) di "Rustichello" (<i>Zavoli</i>)	13,00
Spalla cruda stagionata di Palasone DOP (<i>Podere Cadassa</i>)	13,00
Mortadella Bologna (<i>Consorzio Mortadella Bologna</i>)	10,00
Salama da sugo affettata Cruda, Cotta e Salame all'aglio (<i>Portuense</i>)	10,00

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 stagionate e parmigiano	13,00

Secondi Piatti

Rane fritte	22,00
Lumache, Cardoncelli, Cavolfiore, Carciofi e Piselli	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
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

.....

3 Lumache alla Borgogna

.....

Risotto con le rane

.....

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, lamponi, fragola e limone (1 3 7 8 12)
(terra di lamponi, cremoso di fragole, biscotto morbido al limone)

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

A tutto PISTACCHIO! (7 8)
(cremoso caramellato, gelato e spugna di pistacchio)

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