

Antipasti

Terrina di Anguilla con cipolla all'agro di lamponi, pesto di taggiasche e capperi e pat� del suo fegato	18,00
Frittelle di baccal�, spuma di patate e nocciole ***	16,00
Vitello, cotto sui carboni, e salsa tonnata	16,00
6 Lumache alla Borgogna	16,00
Sformato di Borragine, salsa di sedano rapa e zabaione al Parmigiano	16,00
Carpaccio di tonno rosso (Mediterraneo) all'olio, limone e saba di fortana ***	25,00

...la nostra selezione di salumi

Culaccia – Podere Cadassa	15,00
Spalla cotta di Patanegra	15,00
Mortadella "in vescica" – Real Group	15,00
Coppa di Testa – La Bosca (Codrea – FE)	15,00
Salame all'aglio – La Bosca (Codrea – Fe)	15,00

Primi Piatti

Risotto con le Rane	16,00
Bigoli all'uovo al torchio al sugo di seppia e il suo nero	16,00
Tortelli verdi di Pernice, funghi cardoncelli e sugo di cottura	16,00
Tortelloni di Zucca al rag� "bianco" di anatra	15,00
Tagliatelle al rag� bianco di lumache, guanciale stagionato e parmigiano	15,00

Secondi Piatti

Rane fritte ***	25,00
Anguilla a tranci al forno, radicchio fresco al limone e cenere di cipolla	25,00
Gratinati cotti e serviti in "cocotte" (Orata, Seppia, Capasanta e Mazzancolle ***)	25,00
Fritto di calamari, seppie, gamberi e zucchine ***	23,00
Faraona arrosto, verza e patate al rosmarino	20,00
Capretto al forno con patate	25,00
Salama da sugo con puré di patate (La Bosca – Codrea FE)	20,00

Menù Degustazione..o meglio..cosa mangerei IO

Frittelle di baccalà, patate e nocciole

.....

Vitello, cotto sui carboni, con salsa tonnata

.....

3 lumache alla Borgogna

.....

Risotto con le rane

.....

Capretto al forno con patate

.....

Gelato alla crema con aceto balsamico

.....

55,00 bevande, coperto e pane esclusi

Questo Menù viene servito per tutti gli occupanti del tavolo

***Si ricorda alla gent. clientela che il locale chiude
a pranzo alle 15.30 e a cena alle 24:00***

SUI PRODOTTI

Elenco dei principali prodotti che utilizziamo:

Lumache pomatia – Bronzato
Rane, Fish & Frogs a Ravenna
Pesce e Crostacei, Beneventi a San Giuseppe di Comacchio (FE)
Faraone e Pollo – Pelloni (Ra)
Salame da pentola – Salumificio Portuense (Fe)
Salama da sugo al cucchiaino – LA Bosca -Codrea (fe)
Riso Carnaroli, Aquerello a Vercelli
Cardoncelli, Friarielli e Borrachine da Spirito Contadino (FG)
Tartufi e Funghi, Appennino Food a Savigno (Bo)
Olio – Orlandi (Vr)
Olio – Marina Palusci
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

il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto al trattamento di bonifica preventiva conforme alla prescrizione del Reg. CE 853/2004, all.III. Sez. VIII, cap.3, Letterda D, Punto 3.

***Prodotto acquistato fresco, abbattuto e surgelato internamente per la conservazione, nel rispetto della normativa sanitaria

- Per informazioni circa la presenza di ingredienti che possono generare allergie o intolleranze si prega di rivolgersi a personale in servizio che vi consegnerà il menù con le indicazioni degli allergeni presenti nei piatti proposti.

Coperto & Pane (nostra produzione)

4,00

Caffè 100% Arabica – Poli	2,00
Acqua San Pellegrino	2,00
Acqua Panna	2,00
Acqua Surgiva	2,00

PROPOSTE AL CALICE

..bolle..

Cremant Brut Tradition - Wunsch et Mann (Alsazia)	8.00
Chardonnay "Lore" – Mattarelli	4.00

..bianchi ..

Albana – Monticino Rosso	6,00
Arneis – De Marie	6,00
Verdicchio – Podere Sabbioni	6,00
Summ (Souvignier Gris, Solaris) – Niedermayr	8,00

..rossi..

Rosso Piceno (<i>Montepulciano</i>) – Podere Sabbioni	6.00
Rosso Sangiovese – Monticino Rosso	6.00
Dolcetto – De Marie	6,00
Barbera 18 Marzo 1878 – Boveri	6,00