



Antipasti

Lumache alla bourghignonne	€ 9,00
insalata di funghi freschi con sedano e scaglie di parmigiano 30 m	€ 7,00
Frittatina con cipollotto di tropea e aceto balsamico	€ 6,50
Sformato di carciofi con sua insalata e prosciutto bianco	€ 8,50
Tagliere con prosciutto Pata Negra, acciughe del Cantabrico e pan brioche	€ 15,00
Carpaccio di petto d'oca su misticanza di verdure	€ 9,50
Culatello di Canossa con tigelline	€ 12,00

Primi Piatti

Spaghetti alla chitarra con fave fresche, guanciale e pec	€ 11,00
Risotto ai fiori di zucchine e aceto balsamico	€ 10,00
Bavette alla norcina con tartufo nero	€ 15,00
Pasta e fagioli alla toscana con borlotti freschi e porcini	€ 9,50
Passatelli al radicchio trevigiano "piccantini"	€ 10,00
Maccaroncini verdi all'ortica con ragù e spugnole	€ 12,00
Rosette di crepes con prataioli, verza e salsiccia di Norci	€ 10,00
Tortelloni di ricotta con prosciutto di Sauris e rucola	€ 11,00
Gnocchetti al ragù di coniglio profumato al rosmarino	€ 10,00

I due piatti tipici Bolognesi: Tagliatella classica alla bolognese € 9,50
Tortellini in brodo di cappone € 12,00



Secondi Piatti

Braccioline di maialino da latte alla brace		€ 15,00
Tagliata di controfiletto di manzo con sale grosso e rosr		€ 19,00
Petto d'anatra a tagliata con mostarda leggermente sen		€ 14,00
Costola alla Petroniana con tartufo nero		€ 19,00
Fiorentina di fassona piemontese alla brace	hg	€ 7,00
Costata di fassona piemontese alla brace	hg	€ 6,00
Asparagi alla Bismark con uovo d'oca		€ 11,50
Capretto alla fornaia		€ 20,00
Scaloppina ai cuori di carciofi glassata al parmigiano		€ 12,00
Lingua di vitello all'aceto balsamico		€ 12,00

Contorni

Porcini alla brace	€ 8,50
Misti fritti con crema	€ 6,00
Insalata del ghiottone con spinaci crudi, radicchio trevisano, scaglie di grana e aceto balsamico	€ 6,50
Asparagi al vapore	€ 5,50
Radicchio trevisano invernale grigliato	€ 6,50

Pane fatto da noi con lievito madre e servizio € 3,00; minerale € 2,50;

caffè miscela "Passion Selazione Esse" € 2,00

Dessert € 6,00