



## *Antipasti*

<i>Lumache alla bourguignonne 1,7</i>	<i>€ 10.00</i>
<i>Bignè ripieni di spuma di mortadella con fonduta di parmigiano 1,3,7</i>	<i>€ 8.50</i>
<i>Sformatino del giorno 1,3,7,8,9</i>	<i>€ 9.50</i>
<i>Insalata di prataiolo fiorone con sedano e scaglie di parmigiano 30 mesi 7,9</i>	<i>€ 8.50</i>
<i>Culatello di Canossa con tigelline 1,7</i>	<i>€ 13.00</i>
<i>Carpaccio di lingua di vitello al pesto bolognese 3</i>	<i>€ 10.00</i>
<i>Frittatina con cipollotto di Tropea 3,7</i>	<i>€ 7.50</i>

## *Primi Piatti*

<i>Spaghetti alla chitarra con fave guanciaie e pecorino 1,3,7</i>	<i>€ 13.50</i>
<i>Tortelloni di ricotta ed erbe con burro e salvia 1,3,7</i>	<i>€ 13.00</i>
<i>Passatelli al radicchio trevigiano (piccantini) 1,3,7</i>	<i>€ 12.50</i>
<i>Maccheroncini verdi al torchio con ragù e spugnole 1,3,9</i>	<i>€ 15.00</i>
<i>Gnocchetti di patate e borragine al ragù di coniglio e rosmarino 1,3,7,9</i>	<i>€ 13.00</i>
<i>Risotto alle punte d'asparagi e culatello 1,7</i>	<i>€ 13.50</i>
<i>Zuppa di farro alla Garfagnana con fagioli cannellini e verdure 1</i>	<i>€ 12.50</i>
<i>Tagliolini di pasta fresca al tartufo nero 1,3,7</i>	<i>€ 17.00</i>

*I due piatti tipici Bolognesi: Tagliatelle al ragù bolognese (1,3,9) € 12,50*

*Tortellini in brodo di cappone (1,3,7,9) € 16,00*



## *Secondi Piatti*

<i>Ossobuco di vitello con cremolata di verdure e piccolo timballo di riso milanese 1,9</i>	<i>€ 18.00</i>
<i>Uovo d'oca a tulipano su fonduta di parmigiano e tartufo nero 1,3,7</i>	<i>€ 17.00</i>
<i>Costola alla petroniana con tartufo nero 1,3,7</i>	<i>€ 26.00</i>
<i>Scaloppa ai cuori di carciofo glassata al parmigiano 1,7</i>	<i>€ 14.00</i>
<i>Gran fritto alla bolognese 1,3,7,9</i>	<i>€ 16.00</i>
<i>Piccione da nido in tre cotture 1,3,7,9</i>	<i>€ 19.00</i>
<i>Capretto alla fornaia con patate e cipollotto di Tropea</i>	<i>€ 21.00</i>
<i>Asparagi alla bismark con uovo d'oca 3,7</i>	<i>€ 14.00</i>
<i>Filetto di bue avvolto nel lardo di patanegra</i>	<i>€ 22.00</i>

## *Contorni*

<i>Misti fritti con crema 1,3,7</i>	<i>€ 6.50</i>
<i>Insalata del ghiottone con spinaci crudi, radicchio trevigiano, scaglie di parmigiano e aceto balsamico 7,8</i>	<i>€ 6.50</i>
<i>Patate di Avezzano al forno</i>	<i>€ 5.50</i>
<i>Fondo di carciofo gratinato 1,3,7</i>	<i>€ 6.50</i>
<i>Insalata di carciofi di Teramo</i>	<i>€ 6.00</i>
<i>Cipolla bianca Napoli IGT in agrodolce</i>	<i>€ 5.50</i>

*Pane (1,3,11) fatto da noi con lievito madre e servizio € 3,00, minerale € 2,50,  
caffè miscela "Passion Selezione Esse" € 2,00*

## *I NOSTRI DESSERT*

<i>Crème caramel</i>	€ 6.50
<i>Zuppa inglese</i>	€ 6.50
<i>Panna cotta al caramello, al cioccolato o con frutti di bosco</i>	€ 6.50
<i>Tortino di mele caldo con crema inglese tiepida</i>	€ 6.50
<i>Tortino al cioccolato con gelato alla crema</i>	€ 7.50
<i>Gelato alla crema o affogato</i>	€ 6.50
<i>Gelato alla crema con frutti di bosco caldi</i>	€ 6.50
<i>Semifreddo alle noci con nocino e cioccolato fondente</i>	€ 6.50
<i>Semifreddo al torrone di nocciole e cioccolato fondente</i>	€ 6.50
<i>Cannolo croccante di mandorle ripieno di crema al mascarpone</i>	€ 7.00
<i>Crema di mascarpone con scaglie di cioccolato</i>	€ 6.50
<i>Sorbetto del giorno</i>	€ 5.00
<i>Ananas</i>	€ 6.00

## *I Vini da Dessert*

<i>Calice di Passito.....</i>	€ 5,00
<i>Calice di Sauternes.....</i>	€ 7,00
<i>Moscato d'Asti Viberti</i>	€ 17.00
<i>Acino d'oro (Moscato) La Montecchia da 375 ml</i>	€ 35.00
<i>Donna Daria "Fiori d'arancio" La Montecchia da 375</i>	€ 40.00
<i>Vin Santo Antinori da 500 ml</i>	€ 35.00
<i>Albana Passito Az. La Casetta da 500</i>	€ 24.00
<i>Sagrantino di Montefalco Passito Croce Romanelli da 375</i>	€ 40.00
<i>Recioto Classico Brunelli da 500</i>	€ 45.00
<i>Plaisir Passito di moscato Az. Zaccagnini da 500</i>	€ 25.00
<i>Sauternes Haut-Placey '19 da 375ml</i>	€ 35.00