



Antipasti

<i>Lumache alla bourguignonne 1,7</i>	<i>€ 10.00</i>
<i>Culatello di Canossa con tigelline 1</i>	<i>€ 13.00</i>
<i>Bignè ripieni di spuma di mortadella con fonduta di parmigiano 1,3,7</i>	<i>€ 8.50</i>
<i>Insalata di prataiolo crema, con sedano e scaglie di parmigiano 30 mesi 7,9</i>	<i>€ 8.50</i>
<i>Crema Brulé di zucca con porcino spadellato e guancialetto abbrustolito 7</i>	<i>€ 10.00</i>
<i>Frittatina con cipollotto di Tropea 3,7</i>	<i>€ 7.50</i>
<i>Insalata di funghi porcini con sedano e scaglie di parmigiano 30 mesi 7,9</i>	<i>€ 10.00</i>

Primi Piatti

<i>Tortelloni di brasato al burro e salvia 1,3,7,9</i>	<i>€ 13.00</i>
<i>Risotto ai funghi galletti e mirtilli 1,3,7</i>	<i>€ 14.50</i>
<i>Passatelli al radicchio trevigiano (piccantini) 1,3,7</i>	<i>€ 13.00</i>
<i>Gnocchetti di patate al ragù di coniglio e rosmarino 1,3,7,9</i>	<i>€ 13.00</i>
<i>Tagliatelle alla romagnola profumate al limone 1,3,7</i>	<i>€ 13.00</i>
<i>Pappardelle al cinghiale 1,3,9</i>	<i>€ 13.50</i>
<i>Chitarrucci alla norcina con 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>Scaloppa ai funghi galletti 1,7</i>	<i>€ 16.00</i>
<i>Tartare di filetto di bue 3,10</i>	<i>€ 21.00</i>
<i>Costola alla petroniana con tartufo nero 1,3,7</i>	<i>€ 26.00</i>
<i>Bracioline di maialino da latte alla brace 6,10</i>	<i>€ 18.00</i>
<i>Scottadito di agnello alla brace</i>	<i>€ 21.00</i>
<i>Dindo Dino (filetto di tacchino) con peperone grigliato, mozzarella di bufala e origano 1,7</i>	<i>€ 14.00</i>
<i>Costata o Fiorentina di scottona alla brace</i>	<i>fig € 6.00</i>
<i>Coniglio alla nostra moda 1,3,7</i>	<i>€ 14.00</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 al forno</i>	<i>€ 5.50</i>
<i>Verdure alla griglia</i>	<i>€ 6.50</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