

Entrate - Starters

Alici fritte 10
con cipollina caramellata e pesto di rucola
Fried anchovies with caramelized onion and rocket pesto

Zucca marinata alla menta e peperoncino ^{veg} 8
con raviggiolo di Valsamoggia
Pumpkin marinated with mint and chili pepper
with fresh cheese "raviggiolo"

Pizza frita ^{veg} 8
con pomodoro San Marzano e provola affumicata
Fried pizza with San Marzano tomato
and smoked "provola" cheese

Pasta fatta in casa - Home-made pasta

Pasta e patate ^{veg} 10
Maltagliati integrali, zucca, patate, timo e Parmigiano
"Maltagliati" whole pasta with pumpkin, potatoes, thyme
and Parmigiano cheese

Spaghetti aglio olio e peperoncino 12
con crema di cavolfiore e crumble di acciughe
"Spaghetti" with EVO oil, garlic and chili pepper
with cauliflower cream and anchovies

Gramigna con ragù di salsiccia 10
"Gramigna" pasta with sausage & tomato sauce

Zuppa del giorno - Soup of the day

Piatti principali - Main courses

Seppie alla griglia 16
con crema di spinaci e prezzemolo e verdure in pastella
Grilled squids with cream of spinach and parsley
and fried vegetables of the day

Verdure dell'orto ^{veg} 14
con purè di zucca, broccoli spadellati, cavolfiore
grigliato, pomodori essiccati con erbe aromatiche
e crocchette di patate
Dish of vegetables with mashed pumpkin, grilled
cauliflower, tomatoes dried with aromatic herbs
and potato nuggets

Cotoletta alla petroniana 14
con prosciutto crudo e crema di Parmigiano Reggiano
Pork cutlet with "prosciutto crudo" cured meat
and cream of "Parmigiano Reggiano"

Orata al forno 16
con bietola spadellata e carote alla paprica e origano
Sea bream, pan-fried chard and carrots with paprika
and organ

Hamburger di manzo 14
con radicchio e Grana Padano
servito con patate grigliate con la buccia e salsa BBQ
Beef-hamburger with chicory and "Grana Padano" cheese
served with potatoes grilled with peel and BBQ sauce

Tartare classica 14
con patate fritte con la buccia e cipolla di Tropea
Classical beef tartare with potatoes fried with peel
and red onion

Piatto di formaggi/salumi 12
Cheese/cured meat dish