

## Entrate

### Spalletta di prosciutto

tagliata al coltello con piadina romagnola e squacquerone 8  
“Prosciutto” cut by hand, “piadina” bread  
and fresh squacquerone cheese

### Sarde in saor

Fried sardines with vinegar, onion, pine nuts and raisin 8

### Pizza fritta <sup>veg</sup>

con pomodoro San Marzano e stracciatella 8  
Fried pizza with tomato and “stracciatella” fresh cheese

## Pasta fatta in casa

### Spaghetti “Lilli e il vagabondo”

Home-made “spaghetti” with tomato sauce and meatballs 10

### Tubetti, lenticchie e cozze

con gamberi e timo 12  
Home-made pasta with lentils, mussels, shrimps and thyme

## Zuppe

### Ribollita toscana <sup>veg</sup>

Tuscan soup of vegetables, beans and bread 10

### Ramen all’emiliana

Tagliolini fatti in casa, in brodo di gallina con soia e zenzero, 12  
lingua di manzo, funghi, uovo sodo e cipollotto fresco  
Home-made long pasta in chicken broth with soy and ginger,  
beef tongue, mushrooms, boiled egg and fresh onion

## Secondi

### Gattò di patate <sup>veg</sup>

con cuore di provola affumicata, e carciofi 14  
Potato pie filled with smoked “provola” cheese and artichokes

### Baccalà alla vicentina

con polenta alla griglia 16  
Codfish cooked in milk and grilled cornmeal

### Filetto di orata

in crosta croccante, cavolfiori e cavoletti di Bruxelles 16  
Baked sea bream with crispy crust, cauliflower  
and Brussels sprouts

### Pancia di maiale cotta al Josper

con rape al burro e composta di mele 14  
*Il Josper è un particolare forno a carbone che ha  
le caratteristiche della brace*  
Pork belly baked with Josper charcoal oven, turnip tops  
pan-fried with butter and apple compote

### Hamburger di manzo

con cime di rapa, caciocavallo, patate fritte e salsa BBQ 14  
Beef-burger with turnip tops, “caciocavallo” cheese,  
fried potatoes and BBQ sauce

### Tartare classica

con patate fritte e cipolla di Tropea 14  
Classical beef tartare with fried potatoes and red onion