

## Entrate

### Starters

- Insalata di cicorino** 8  
con belga, cedro, finocchi, ravanelli,  
semi di girasole e bacche di goji  
Salad of baby chicory, purple cabbage, citron,  
fennel, sunflower seeds and goji
- Palamita al forno Josper** 10  
Palamita marinata con erbe aromatiche e cotta al forno  
a carbone Josper, servita con insalata di mele, rapa rossa,  
ananas e coriandolo in foglia  
Mackerel marinated with herbs and coal oven baked,  
with salad of apple, red turnip, pineapple and coriander leaf
- Pizza frita** 8  
con pomodoro San Marzano e burrata  
Fried pizza with “San Marzano” tomato and “burrata”  
fresh cheese

## Pasta

- Cacio e pepe** 10  
con maccheroncini al torchio fatti in casa  
“Maccheroncini” short pasta with “pecorino” cheese  
and black pepper
- Spaghetti con rana pescatrice e asparagi** 12  
Pasta fatta in casa condita con aglio olio e peperoncino  
Home-made “Spaghetti” with EVO oil, garlic and chili pepper,  
monkfish and asparagus
- Gramigna alla salsiccia** 10  
Pasta fresca di tradizione bolognese con salsa di pomodoro  
Traditional fresh pasta “gramigna” with sausage  
and tomato sauce

## Maltagliati e ceci

 10

Maltagliati di farina integrale fatti in casa, conditi con  
burro “nocciola”, patate, pomodori secchi e peperoncino  
“Maltagliati” whole pasta, hazelnut butter, chickpeas,  
potatoes, baby tomatoes and chili pepper

## Piatti principali

### Main courses

- Tarte tatin di cipolla rossa** 14  
con radicchio all’aceto e ricotta di Valsamoggia  
cotta al forno con miele e nocciole  
Onion “tarte tatin” with chicory and vinegar,  
baked “ricotta” cheese with honey and hazelnuts
- Filetto di sgombro** 16  
con insalata di finocchi, arance e olive nere  
Fillet of mackerel with salad of fennels,  
oranges and black olives
- Calamari ripieni** 16  
di patate e provola affumicata,  
con bietola ripassata e acciughe  
Squid filled with potatoes and smoked “provola”  
cheese, served with chard pan-fried with EVO oil,  
garlic, chili pepper and anchovies
- Hamburger di manzo** 14  
con spinaci, bacon e Grana Padano, servito  
con composta di cipolle, patate fritte e salsa BBQ  
Beef-hamburger with spinaches, bacon  
and “Grana Padano” cheese, served with onion compote,  
fried potatoes and BBQ sauce
- Tartare classica** 14  
con patate fritte  
Classical tartare with fried potatoes