








Alcune nostre preparazioni vengono sottoposte ad abbattimento di temperatura direttamente nella nostra cucina, al fine di salvaguardarne le proprietà organolettiche

Coperto € 2

ENTRATE

Zucca marinata con menta e peperoncino, formaggio primosale <i>Marinated pumpkin with mint & chili pepper, fresh cheese</i>	10
 Mortadella e squacquerone <i>Mortadella & squacquerone cheese</i>	10
 Salame rosa, verdure sottaceto fatte in casa <i>Salame rosa, cold cuts, with home-made sweet & sour vegetables historical sausage from the Bolognese tradition</i>	10
 Prosciutto crudo di Parma, pan brioche e burro salato <i>Parma ham</i>	14

PRIMI PIATTI

Spaghettoni fatti in casa al torchio con sugo di pomodoro <i>Homemade spaghetti with tomato sauce</i>	12
 Gramigna al torchio con ragù di salsiccia <i>Homemade Gramigna al torchio with Bolognese sausage ragout</i>	14
 Tortellini a macchina con crema di parmigiano <i>Tortellini with Parmigiano cream</i>	16

Primo piatto del giorno

 Piatti della tradizione

Segue...

Chiedete a noi per conoscere i piatti del giorno!

PIATTI PRINCIPALI

Crema di patate con uovo poché e prosciutto croccante <i>Potato cream, poached egg, crispy ham</i>	12
Tartare di manzo con patate al forno condita con olio, sale, pepe, tabasco, worcester, senape e tapenade, servita con patate al forno <i>Beef tartare with baked potato - classic dressing</i>	16

IL FORNO A CARBONE JOSPER

Galletto alla brace con patate <i>Grilled chicken, with baked potatoes in their skins</i>	16
Piatto di verdure dell'orto <i>Garden vegetables grilled in charcoal oven</i>	16
Capocollo alla brace con patate al forno con la buccia <i>Barbecued pork capocollo with baked potatoes in their skins</i>	16
Costata di manzo con patate al forno e verdure alla brace <i>Sirloin steak, baked potatoes & vegetables grilled in charcoal oven</i>	per hg 6,40

CONTORNI

Patate al forno con la buccia <i>Baked potatoes with peel</i> 5
Verdure del mercato saltate <i>Pan fried vegetable</i> 6
Insalatina "colta e mangiata" <i>Salad "picked & eat"</i> 6

DOLCI

Crostata/Torta del giorno
Gelato di crema 6
Sorbetto del giorno 6
Zuppa inglese 6

Bevi bene! Consulta la nostra carta dei vini



Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3.