




## Menu 12.30 alle 14.30


Il nostro menù è incentrato su piatti "semplici" e buoni. La nostra scelta è orientata prevalentemente verso materie prime di stagione e artigianali.

Selezioniamo inoltre periodicamente "curiosità" o prodotti di nicchia che desideriamo farvi provare!

### ENTRATE

Ortaggi di stagione marinati con menta e peperoncino e caciotta dei colli bolognesi | 10  
*Seasonal vegetables marinated with mint & chili pepper & local fresh cheese*

 Mortadella artigianale di Franceschini e squacquerone della Valsamoggia | 10  
premio Gambero Rosso miglior mortadella d'Italia  
*Mortadella local cured meat & squacquerone cheese*

 Prosciutto crudo di Parma | 16  
*Prosciutto di Parma*

Insalata con bollito marinato, salsa alla senape e limone fermentato | 12  
*Salad with marinated boiled meat, mustard sauce & fermented lemon*

Pecorino degli Appenini affinato al merlot con miele di acacia | 7  
*Pecorino aged with merlot and acacia honey*

Zuppa del giorno | 10/12  
*Soup of the day*

### SELEZIONATI PER VOI


Alici del Mar Cantabrigio con pane tostato e burro salato | 14  
Scatoletta gr 50  
*Anchovies from the Cantabrian sea – top quality, toasted bread, salted butter*


Acquadelle del delta del Po fritte e marinate | 7  
*Fried & marinated acquadelle "fish"*

Salmone scozzese affumicato con legno di faggio  
con pan brioche fatto in casa e burro salato - Affettato gr 100 | 22  
*Beechwood-smoked Scottish salmon, homemade pan brioche, salted butter*

### PRIMI PIATTI

Spaghettoni fatti in casa al torchio con sugo di pomodoro | 12  
*Homemade spaghetti with tomato sauce*

 Tortellini a macchina con crema di parmigiano | 16  
*Tortellini with Parmigiano cream*

 Gramigna al torchio con ragù di salsiccia | 12  
*Homemade gramigna with sausage ragù*

## PIATTI PRINCIPALI

Tagliata di controfiletto alla brace del Josper, patate con la buccia e il nostro ketchup | 18  
*Sliced sirloin steak cooked in charcoal oven Josper, potatoes & homemade ketchup*

Braciola di pollo ruspante filiera Zivieri e il nostro salmoriglio con aceto di senape | 14  
*Free-range chicken on embers, "salmoriglio" herbs & mustard vinegar sauce*

Tartare di manzo con patate al forno con la buccia | 16  
condita con olio, sale, pepe, tabasco, worcester, senape e tapenade  
*Beef tartare with baked potato – classic dressing*

Cavolfiore al Josper, crema di patate affumicate, semi tostati | 14  
*Cauliflower on embers, smoked potato cream, toasted seeds*

## CONTORNI

Patate al forno con la buccia *Potatoes baked with peel* | 5

Friggione | 6

Insalatina "colta e mangiata" *Salad "picked & eat"* | 6

Quotidianamente troverete in lavagna i piatti realizzati con i prodotti del mercato del giorno!

**La richiesta di modifiche ai piatti potrebbe comportare una variazione di prezzo**

## DOLCI

Gelato di crema | 6   Frutta speziata | 7   Zuppa inglese | 6   Crostata/Torta del giorno

Coperto 2



*Bevi bene! Consulta la nostra carta dei vini*

Alcune preparazioni vengono sottoposte ad abbattimento di temperatura

Nei nostri piatti potrebbero esserci i seguenti allergeni come ingrediente o in tracce derivanti dal processo produttivo.

Elenco degli allergeni alimentari (ai sensi del Reg. 1169/2011, D. Lgs. 109/1992)

Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, Crostacei e prodotti a base di crostacei, Uova e prodotti a base di uova, Pesce e prodotti a base di pesce, Arachidi e prodotti a base di arachidi, Soia e prodotti a base di soia, Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci dianacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati, Sedano e prodotti a base di sedano, Senape e prodotti a base di senape, Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO2. Lupini e prodotti a base di lupini, Molluschi e prodotti a base di molluschi. Se avete allergie o intolleranze fatecelo sapere. Grazie!

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.

*We inform our customers that dishes prepared in our restaurant may contain the following allergens: fish, crustaceans, shellfish, gluten, milk and dairy products, eggs and dairy products, celery, soy, mustard, nuts, peanuts, sesame seeds, lupins and sulfur dioxide. Let us know if you have allergies or intolerances. Thank you!*