



Menu 12.30 - 14.30

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

Zucca mantovana marinata con menta e peperoncino e formaggio dei colli bolognesi | 10
Seasonal vegetables marinated with mint & chili pepper & cheese from Bologna hills

 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

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 Cantabrigo con pane tostato e burro salato | 14
Scatoletta gr 50
Anchovies from the Cantabrian sea, toasted bread, salted butter


Storione bianco del Ticino affumicato a caldo,
pan brioche fatto in casa, salsa di senape del Ventasso e miele, coulis di frutti rossi | 22
Smoked sturgeon, homemade pan brioche, mustard & honey sauce, red berries coulis
Affettato gr 80

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

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 salsiccia di Franceschini e zafferano selezione Blue Karavan | 14
Homemade gramigna with sausage & saffron

PIATTI PRINCIPALI

Tagliata di controfiletto alla brace, patate con la buccia e il ketchup fatto in casa | 18
Sliced sirloin steak cooked in charcoal oven Jospier, 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

Zucca mantovana alla brace del forno Jospier, crema di patate affumicate, semi tostati | 16
Pumpkin on embers, smoked potato cream, toasted seeds

"Il bollito tonnato", capperi, cavolo viola, salsa tonnata | 14
Boiled beef with tuna sauce, capers & red cabbage

CONTORNI

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

Friggione | 6

Insalata "cavoli e cavoli" *Salad "cabbage & cabbage"* | 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 d'anacardi, 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!

i prezzi sono espressi in euro