

Pranzo



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

Insalatina di zucchine marinate, caprino alle erbe e pepe lungo, polvere di pompelmo | 12
Marinated zucchini salad, goat cheese with herbs & long black pepper, grapefruit powder

 Mortadella artigianale di Franceschini e squacquerone della Valsamoggia | 12
Mortadella local cured meat & squacquerone cheese

 Prosciutto di Parma di Simonini stagionato 24 mesi | 16
Prosciutto from Parma aged 24 months

Acquadelle del delta del Po fritte e marinate | 8
Fried & marinated aquadelle "fish"

Alici del Mar Cantabrico, pane tostato e burro salato | 14
Scatoletta gr 50
Anchovies from the Cantabrian Sea, toasted bread, salted butter

Pecorino affinato nelle visciole con miele millefiori estivo di Podere 101 | 8
Pecorino aged in chestnut leafs with artisan local "millefiori estivo" honey

GLI ALTRI PIATTI

 Tagliolini verdi all'ortica alla romagnola | 14
Homemade nettle tagliolini, prosciutto di Parma, butter

Spaghettoni fatti in casa al torchio con sugo di pomodoro e basilico | 12
Homemade spaghetti with tomato sauce & basil

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

Pappa al pomodoro, stracciatella e polvere di capperi | 16
"Pappa al pomodoro" – bread & tomato long cooked, stracciatella fresh cheese, capers powder

Capocollo di maiale alla brace del forno Josper e bbq fatta in casa | 16
Capocollo baked on embers & homemade bbq

Tartare di manzo | 16
condita con olio, sale, pepe, tabasco, worcester, senape e tapenade
Beef tartare – classic dressing

La nostra Caesar
Pollo alla brace, limone fermentato, maionese alle acciughe,
insalata, crostini di pane alle erbe | 16
*Our Caesar salad – Chicken on embers, fermented lemon, mayonnaise with anchovies,
wild radicchio, toasted bread with herbs*

“Il maiale tonnato”
cipolla candita, polvere di capperi | 16
Il lombo è cotto al forno e leggermente affumicato
Smoked pork dressed with tuna sauce, candied onion, capers powder

CONTORNI

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

Friggione | 7
Long cooked onion & tomato

Insalatina di stagione | 6 grande / big | 10
Mixed salad

Verdura secondo disponibilità del mercato del giorno | 7
Seasonal vegetable

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

DOLCI

Gelato di crema artigianale con scorzette di arancio candite | 7

Ananas alle spezie | 7 Zuppa inglese | 7 Crostata del giorno | 7

Coperto 2

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'acario, 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!

