


Pranzo

12.30 - 14.30


La nostra scelta è orientata prevalentemente
verso materie prime di stagione o artigianali

ENTRATE

Zucca mantovana marinata con erbe e peperoncino con ricotta di bufala | 12
Pumpkin marinated with herbs & chilly pepper with buffalo ricotta

 Mortadella artigianale di Franceschini | 10
Mortadella artisan cured meat

 Prosciutto di Parma di Simonini stagionato 24 mesi | 16


 Verdure in agrodolce fatte in casa | 6
Homemade sweet&sour vegetables

Squacquerone della Valsamoggia | 6

PRIMI PIATTI

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

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

Zuppa del giorno **vedi lavagna**
Soup of the day **see blackboard**

 **PIATTI DELLA TRADIZIONE**

segue

SECONDI PIATTI

Roastbeef, misticanza, limone candito, pomodorini confit | 16
Roastbeef, salad, candied lemon, confit baby tomatoes

Polpettine di ricotta e scorzette di limone, crema di zucca,
semi tostati e olio alle erbe aromatiche | 18
Ricotta & lemon peel balls, pumpkin cream, toasted seeds & herbs olive oil


La nostra Caesar

Pollo alla brace, limone fermentato, maionese alle acciughe,
insalata, crostini di pane | 16
Our Caesar salad – Chicken on embers, fermented lemon, anchovies mayonnaise, salad, toasted bread

Tartare di manzo, piccola misticanza, cipolla di Tropea | 16
condita con olio, sale, pepe, tabasco, worcester, senape e tapenade
Beef tartare, small mixed salad, onion

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 | 7 Zuppa inglese | 7 Crostata/dolce del giorno | 7

Sorbetto di frutta fresca | 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'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!

