

Menu 12.30 - 14.30

A cena una proposta diversa
Chiedete a noi per saperne di più!

ENTRATE

Rapette e zucca marinate con menta
e peperoncino
con caciottina di capra | 12
Turnips & pumpkin marinated with mint
& chili pepper with goat cheese

 Mortadella artigianale
di Franceschini | 10
Mortadella artisan local cured meat

 Prosciutto di Parma di Simonini
stagionato 24 mesi | 16

Acciughe del Mar Cantabrico
con pane tostato e burro salato
Scatoletta gr 50 | 18
Anchovies from the Cantabrian Sea,
toasted bread, salted butter

PRIMI PIATTI

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

Spaghetto al torchio con sugo
di pomodoro | 12
Homemade spaghetti with tomato
sauce

Gramigna con salsiccia
e zafferano | 14
Traditional "gramigna" pasta with
sausage & saffron

 **piatti della tradizione**

SECONDI PIATTI

Braciola di pollo e il nostro salmoriglio
con aceto di senape | 16
Chicken on embers, "salmoriglio"
herbs & mustard vinegar sauce

Roastbeef all'inglese | 16
Roastbeef

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

Crema di patate, uovo del
contadino e cavolo nero | 15
le uova sono dell'Azienda agricola
Ruggeri di Valsamoggia
Potato cream, poached egg & black
cabbage

CONTORNI

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

 Friggione bolognese | 7
Traditional 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
Artisan custard ice cream

Dolce del giorno
Dessert du jour

Pane e servizio € 2

**TEMPO DI LETTURA 30 SECONDI ... DI
CONSAPEVOLEZZA!**

Oltre 40 anni fa abbiamo fatto la scelta
di servire ai nostri ospiti solo piatti
preparati
sul momento e con materie prime
selezionate.

Oggi, come è giusto che sia, rimaniamo
ancorati alla nostra scelta senza
compromessi

Da noi non troverete mai pagine e
pagine di piatti perché questo il più delle
volte significa scendere a compromessi
a discapito della qualità.

Facciamo quello che sappiamo fare
meglio,
cucinare per Voi come lo farebbe una
persona cara.

Troverete “pochi” piatti in menù e una
piccola lista fuori menù che cambia a
seconda degli ingredienti del mercato del
giorno

**READING TIME 30 SECONDS ... OF
AWARENESS!**

Over 40 years ago, we made the
decision to serve our guests only dishes
prepared
on the spot using selected ingredients.

Today, as it should be, we remain
committed to our choice without
compromise.

You will never find pages and pages of
dishes here because this usually means
compromising on quality.

We do what we do best: cook for you
as a loved one would.

You will find “few” dishes on the menu
and a small list of specials that changes
depending on the ingredients available at
the market each day

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!*

prezzi espressi in euro