

Polenta abbrustolita con squacquerone	€ 6,00
Radicchio con pancetta rosolata nell'aceto	€ 7,50
Spinaci freschi con melone, fichi e prosciutto	€ 8,50
Tartare di manzo con zucchine marinate, pomodori confit e salsa alla senape	€ 12,00
Insalata di polpo con cipolla caramellata	€ 13,00
Piccola selezione di salumi con: prosciutto di Parma del prosciuttificio Ravanetti Artemio (Langhirano), salame del Podere Cadassa (Colorno di Parma), mortadella del laboratorio artigianale Famiglia Scapin (Bologna) con squacquerone, pesto alla modenese e sottoli	€ 9,50
Tigelle	cadauna € 0,50

LE INSALATE VENGONO SERVITE GIÀ CONDITE

Panzanella (pane raffermo con cetrioli, pomodoro, cipolla marinata e basilico)	€ 8,50
Trofie con pesto di pomodori secchi, mandorle, melanzane e ricotta salata	€ 9,50
Tagliatelle al ragù bolognese	€ 9,50
Spaghetti al torchio con guanciale, pomodoro e cipolla	€ 9,50
Spaghetti al torchio con sarde e finocchietto	€ 11,00
Tortelloni di ricotta al burro e salvia	€ 12,00

Usiamo farina biologica macinata a pietra.
Il pane, la pasta e le tigelle sono preparati da noi.

Si informa la gentile clientela che in questo esercizio è a disposizione, previa richiesta al personale di servizio, **il menu con le sostanze allergeniche** presenti nei nostri piatti .

Caponata di melanzane con burratina	€ 12,00
Pollastrello croccante al forno con patate	€ 12,00
Sarde al forno servite su insalata paesana (verdure fresche croccanti, pane condito con pomodoro al basilico) -leggermente piccanti-	€ 13,00
Rifreddo di vitello ai capperi (antica ricetta bolognese), accompagnato da giardiniera di verdure fatta in casa	€ 13,00
Spiedini di carne bianca allo zenzero accompagnati da riso basmati saltato con verdure, frittatina e zenzero	€ 17,00
Tagliata di manzo Irlandese di Rib eye al sale grosso, aglio e rosmarino con patate al forno	€ 21,00

CROSTATA DI FRAGOLE E CREMA € 6,00

Essenzia (Bianco da raccolta tardiva) 2012 Pojer & Sandri
A bicchiere € 6,00
lt 0,375 € 35,00

CREMA CATALANA € 6,00

Albana di Romagna Passito "Arrocco" 2012 Fattoria Zerbina
A bicchiere € 5,00
lt 0,500 € 35,00

BUDINO DI PATATE E MANDORLE CON CARAMELLO € 6,00
(DOLCE TRADIZIONALE DELLE CAMPAGNE BOLOGNESI)

Malvasia delle Lipari Passito 2014 Hauner
A bicchiere € 5,00
lt 0,500 € 35,00

SEMIFREDDO ALLE FRAGOLE
€ 6,00

MOUSSE DI YOGURT CON SALSA DI FRUTTA E CRUMBLE DI NOCCIOLE
€ 6,00

... ALTRI VINI DOLCI

Malvasia rosata di Castelnuovo Don Bosco Bava lt 0,750 €18,00

Pignoletto "Il Passito" 2007 Bonfiglio A bicchiere € 5,00
lt 0,375 € 25,00

"Merlino" Vino fortificato delle Dolomiti Pojer & Sandri
A bicchiere € 6,00
lt 0,500 € 40,00

Tutti i dolci sono preparati dallo chef Alberto