

Polenta abbrustolita con squacquerone	€ 6,00
Radicchio con pancetta rosolata nell'aceto	€ 7,50
Insalata di mele e semi tostati con formaggio di capra e vinaigrette al lampone	€ 9,00
Tartare di manzo su salsa alla senape con rösti di patate e zucchine	€ 12,00
Seppioline tiepide con crema di broccoli e pane condito	€ 12,00
Piccola selezione di salumi con:	€ 9,50
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	
Tigelle	cadauna € 0,50

LE INSALATE VENGONO SERVITE GIÀ CONDITE

Crema di porri e patate con cavolo nero	€ 8,00
Tagliatelle al ragù bolognese	€ 9,50
Spaghetti al torchio con guanciale, pomodoro e cipolla	€ 9,50
Maccheroncini con baccalà crema di zafferano e timo	€ 12,00
Tortelloni di ricotta al burro e salvia	€ 12,00
Tortellini in brodo	€ 13,00

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 .

Tortino di zucca, patate e porri accompagnato da erbette saltate	€ 10,00
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
Coniglio al tegame con olive nere, mandorle e pomodoro servito con cicoria saltata in padella	€ 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) 2013 Pojer & Sandri  
A bicchiere € 6,00  
lt 0,375 € 35,00

**CREMOSO ALLA LIQUIRIZIA  
€ 6,00**

**CREMA CATALANA € 6,00**

Albana di Romagna Passito "Arrocco" 2015 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 2015 Hauner  
A bicchiere € 5,00  
lt 0,500 € 35,00

**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" 2008 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*