

Polenta abbrustolita con squacquerone	€ 6,00
Radicchio con pancetta rosolata nell'aceto	€ 7,50
Puntarelle e cavolo rosso in salsa di alici e prosciutto crudo	€ 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	€ 10,00
Spaghetti al torchio con guanciale, pomodoro e cipolla	€ 10,00
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	€ 11,00
Pollastrello croccante al forno con patate	€ 12,50
Coniglio al tegame con olive nere, mandorle e pomodoro servito con cicoria saltata in padella	€ 13,50
Baccalà in bianco servito con polenta	€ 16,00
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

FRUTTA COTTA MISTA: MELE AL VINO BIANCO CON UVA PASSA, PERE AL VINO ROSSO CON
CANNELLA, PRUGNE € 5,00

CROSTATA DI FRAGOLE E CREMA € 6,00

Essenzia (Bianco da raccolta tardiva) 2013 Pojer & Sandri
A bicchiere € 6,00
lt 0,375 € 35,00

MASCARPONE CON CROCCANTE E CIOCCOLATO
€ 6,00

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

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

TORTA DI GRANO SARACENO CON MARMELLATA DI MIRTILLI €6,00

Pignoletto”Il Passito” 2008 Bonfiglio A bicchiere € 5,00
lt 0,375 € 25,00

MOUSSE DI YOGURT CON SALSA AI DI FRUTTI DI BOSCO E CRUMBLE DI NOCCIOLE
€ 6,00

... ALTRI VINI DOLCI

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

Tutti i dolci sono preparati dallo chef Alberto