

Polenta abbrustolita con squacquerone	€ 6,00
Radicchio con pancetta rosolata nell'aceto	€ 7,50
Spinaci freschi con fragole, quinoa e anacardi tostati	€ 8,50
Tartare di manzo su salsa all'arancia con finocchio e timo	€ 12,00
Insalata di polpo con cipolla caramellata	€ 13,00
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

Trofie con pesto di pomodori secchi, mandorle, melanzane e ricotta salata	€ 9,50
Tagliatelle al ragù bolognese	€ 9,50
Spaghetti al torchio con guanciaie, pomodoro e cipolla	€ 9,50
Maccheroncini con zucchine alla menta e pane croccante alle erbe	€ 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)e Roast beef condito,  
accompagnati da giardiniera di verdure fatta in casa € 14,00

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 CARMELLO € 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*