

LA TRADIZIONE

Piatto di affettati tipici emiliani, crescentine,
tigelle e pesto modenese*
15,00 euro

Squacquerone
5,00 euro

Verdure sott'olio*
3,50 euro

Cipollotti rossi all'agrodolce*
3,00 euro

Nutella
1,50 euro

Formaggi morbidi e stagionati con mostarda
12,00 euro

Cestino con 5 crescentine e 2 tigelle*
6,00 euro

Ragù alla bolognese*
4,50 euro

Friggione
4,00 euro

* Gli ingredienti ed i prodotti impiegati nelle preparazioni sono sempre della massima freschezza e della migliore qualità: a garanzia dell'igiene e della salubrità di quelli soggetti ad alterazione, provvediamo - se necessario - ad una temporanea conservazione in freezer o ad un acquisto di prodotto surgelato di alta qualità.

ANTIPASTI

Il nostro "Pancotto"*

11,00 euro

Stecchini fritti alla Petroniana*

10,00 euro

Flan alla Cipolla di Medicina

con fonduta di parmigiano e crescenta croccante*

11,00 euro

Insalata di radicchio

con pancetta, riduzione di balsamico,
polenta frita e caciotta

10,00 euro

Coperto

3,00 euro

* Gli ingredienti ed i prodotti impiegati nelle preparazioni sono sempre della massima freschezza e della migliore qualità: a garanzia dell'igiene e della salubrità di quelli soggetti ad alterazione, provvediamo - se necessario - ad una temporanea conservazione in freezer o ad un acquisto di prodotto surgelato di alta qualità.

PRIMI PIATTI

Tortellini

in brodo di cappone*

14,00 euro

Tortellone

di ricotta burro, salvia e gocce di Saba*

13,00 euro

Gramigna

al ragù di salsiccia*

12,00 euro

Tagliatelle

al ragù bolognese*

12,00 euro

il resto ve lo raccontiamo noi..

* Gli ingredienti ed i prodotti impiegati nelle preparazioni sono sempre della massima freschezza e della migliore qualità: a garanzia dell'igiene e della salubrità di quelli soggetti ad alterazione, provvediamo - se necessario - ad una temporanea conservazione in freezer o ad un acquisto di prodotto surgelato di alta qualità.

SECONDI PIATTI

Portafoglio Aretusi

con bietola saltata*

16,00 euro

Tagliata di manzo

con la nostra salamoia e rosmarino, patate sabbiose*

20,00 euro

Polpette e piselli*

14,00 euro

Costoletta

di vitello alla bolognese e spinacini salati al burro*

22,00 euro

il resto ve lo raccontiamo noi..

In settimana:

Il venerdì...Baccalà*

16,00 euro

Sabato sera e domenica...Bollito

piccolo 16,00 euro / grande 20,00 euro

Domenica....Lasagna

14,00 euro

* Gli ingredienti ed i prodotti impiegati nelle preparazioni sono sempre della massima freschezza e della migliore qualità: a garanzia dell'igiene e della salubrità di quelli soggetti ad alterazione, provvediamo - se necessario - ad una temporanea conservazione in freezer o ad un acquisto di prodotto surgelato di alta qualità.

DOLCI

Mascarpone

con salsa e scaglie di cioccolato

7,00 euro

Pinza bolognese*

6,00 euro

La zuppa inglese tradizionale

7,00 euro

Latte in piedi

7,00 euro

Torta al cioccolato

con gelato alla crema

7,00 euro

Gelato alla crema

6,00 euro

* Gli ingredienti ed i prodotti impiegati nelle preparazioni sono sempre della massima freschezza e della migliore qualità: a garanzia dell'igiene e della salubrità di quelli soggetti ad alterazione, provvediamo - se necessario - ad una temporanea conservazione in freezer o ad un acquisto di prodotto surgelato di alta qualità.

In cucina:
Manuel Priore

Maestro di sala:
Gianni Roncone