

Menu degustazione cinque portate
disponibile per tutti gli ospiti del tavolo

“La tradizione”

Mousse di mortadella selezione Tour-tlen
con crema di parmigiano e aceto balsamico

Tortellini
in brodo di cappone

Gramigna al torchio
al ragù di salsiccia

Filetto di maialino arrostito
con erbe saltate e salsa alla cipolla di Medicina

Latte in piedi

Euro 50 per persona
Bevande escluse

Confidiamo nella Vostra discrezione per l'utilizzo di telefoni
cellulari.
Ricordiamo che non è permesso fumare al tavolo.

In presenza di allergie e/o intolleranze alimentari chiedi
al nostro personale che provvederà a fornirLe il libro degli
allergeni.

* 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.

LA TRADIZIONE

Piatto di affettati tipici emiliani, crescentine*
17,00 euro

Squacquerone
5,00 euro

Verdure sott'olio*
3,50 euro

Nutella
1,50 euro

Formaggi morbidi e stagionati con mostarda
14,00 euro

Cestino con 7 crescentine*
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

Culatello di Zibello D.O.P.

con pan brioche e burro

22,00 euro

Stecchini fritti alla Petroniana*

13,00 euro

Giardineria, cotechino croccante

e riduzione di vino Lambrusco*

14,00 euro

Insalata di radicchio

mortadella a julienne, riduzione di balsamico, caciotta di Castel San Pietro e crostini di crescenta

12,00 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*

18,00 euro

Tortelloni

di patate con asparagi di Altedo e caciotta a scaglie*

15,00 euro

Gramigna al torchio

al ragù di salsiccia*

14,00 euro

Tagliatelle

al ragù bolognese*

14,00 euro

Maccheroncini di pasta fresca

con ragù di cortile, crema di bietole al limone*

16,00 euro

Lasagna classica su prenotazione minimo per 6 persone

18,00 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.

SECONDI PIATTI

Petto di faraona arrostito

laccato alla Saba e patate al burro*
24,00 euro

Tagliata di manzo

con patate schiacciate e pancetta*
24,00 euro

Coscia di coniglio all'Albana

con olive Taggiasche e bietola ripassata*
28,00 euro

Costoletta

di vitello alla bolognese e spinacini salati al burro*
28,00 euro

Filetto di maialino arrostito

con erbe saltate e salsa alla cipolla di Medicina*
22,00 euro

Indivia brasata

all'aceto balsamico, crema di parmigiano
e panatura alla romagnola
15,00 euro

il venerdì...Baccalà*

18,00 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

Sfogliatina

con crema al mascarpone e frutta fresca

9,00 euro

Pinza bolognese*

8,00 euro

La zuppa inglese “detta dentro porta”

8,00 euro

Latte in piedi

9,00 euro

Torta di ricotta Comellini

cioccolato e fichi in conserva

9,00 euro

Gelato alla crema

con riduzione di balsamico

7,00 euro

Biscotti e passito

10,00 euro

Frutta di stagione

7,00 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.