

LA TRADIZIONE BOLOGNESE

<i>Prosciutto di Parma con cremoso di parmigiano e composta di pere kaiser</i>	€ 12,00
<i>Mortadella e salame di Felino pane allo scalogno e friggione</i>	€ 12,00
<i>Flan di zucca e nuggets di parmigiano con salsa cacio e pepe</i>	€ 12,00
<i>Tagliatelle al ragù</i>	€ 11,00
<i>Tortellini in brodo di carne</i>	€ 13,00
<i>Tortelloni di squacquerone crema di parmigiano e aceto balsamico</i>	€ 11,00
<i>Lasagna verde bolognese</i>	€ 12,00
<i>Cotoletta alla bolognese</i>	€ 18,00
<i>Pollo alla cacciatora</i>	€ 18,00
<i>Guancia di manzo brasata al vino con purè di patate</i>	€ 18,00
<i>Piccione con albicocche secche e cipolla infornata</i>	€ 20,00

ANTIPASTI

<i>Alici del Cantabrico gratinate con pane al pistacchio e salsa di provola affumicata</i>	€ 12,00
<i>Cappesante finocchi zenzero melograno e pan brioche</i>	€ 16,00
<i>Filetto di sgombro marinato e bruciato con insalata di cavolo cappuccio yogurt e mela verde</i>	€ 11,00
<i>Polpo in due cotture con crema di zucca e saba</i>	€ 13,00
<i>Tartare di pescato del giorno con valeriana mango e mandorle tostate</i>	€ 15,00
<i>Degustazione di 4 antipasti (minimo 2 pers per tutto il tavolo possibilmente)</i>	€ 20,00 p.p.

I CRUDI

Il pesce servito crudo tranne le ostriche viene sottoposto a trattamento di abbattimento di temperatura così come da regolamento CE n. 853/04

Ostrica fine du cap Horn Loira n° 2	€ 5,00
Ostrica concava di Tatihou Normandia n° 2	€ 5,50
Mazzancolla	€ 5,50
Gambero rosso	€ 6,00
Scampo	€ 6,00
Cappasanta	€ 5,00
Degustazione di crudi (mazzancolla gambero scampo cappasanta tartare e 2 ostriche)	€ 33,00

PRIMI PIATTI

Paccheri Mancini con tartare di mazzancolle insalata di puntarelle e polvere di capperi e acciughe	€ 13,00
Scialatielli al finocchietto con coda di rospo guanciaiale croccante e pomodori secchi	€ 13,00
Risotto al brodetto con calamaretti il suo nero e salsa di caprino	€ 14,00
Raviolini di orata in zuppetta di pomodorini riesling e olive taggiasche	€ 13,00
Gnocchi di ricotta e patate con vongole broccoli e insalata di castagne al barbera	€ 15,00

SECONDI PIATTI

Filetto di baccala' con il suo mantecato e cavoli	€ 19,00
Seppia crema di topinambur e carciofi	€ 20,00
Involtino di triglia e friggione in alga nori con sugo di carne e crema di cavoli	€ 20,00
Ombrina scottata con fagioli neri e spuma di salsa bernese	€ 23,00
Il nostro fritto di pesce con chips di mela verde e maionese allo zenzero	€ 20,00

Coperto € 3,00