

"SI CUCINA SEMPRE PENSANDO A  
QUALCUNO, ALTRIMENTI STAI SOLO  
PREPARANDO DA MANGIARE"

# Menù degustazione

## "La nostra cucina"

Un percorso alla cieca in più portate che racconta la nostra idea di cucina tra pasta fresca fatta da noi, comfort food e stagionalità.

Pensato per chi desidera affidarsi allo Chef.

### Menù 5 portate 45€ a persone

Il menù degustazione si intende per tutto il tavolo



Un percorso caldo e stagionale, fatto di piatti che scaldano e ingredienti scelti con cura. La nostra interpretazione della cucina nei mesi più freddi.

### Menù 4 portate 40€ a persone

Il menù degustazione si intende per tutto il tavolo

Entrambi i percorsi degustazione si intendono bevande escluse.

ACQUA 2€

COPERTO 3€



# ANTIPASTI STARTERS

## LA NOSTRA VERSIONE DELLA COTOLETTA ALLA BOLOGNESE

*OUR VERSION OF BOLOGNESE CUTLET*

carpaccio c.b.t., spuma di parmigiano, prosciutto croccante, cialda di pane  
*slow cooked carpaccio, parmesan mousse, crispy ham, bread wafer*

14€

## PANE, BURRO E ALICI DEL CANTABRICO

*Bread, butter and Cantabrian Anchovies*

Crostini di pane, burro e alici

15€

## MILLEFOGLIE DI PATATE

*POTATO MILLEFEUILLE*

con fondua di parmigiano, uovo morbido  
*with Parmesan fondue, soft egg*

13€

## ZUCCA ARROSTO

*ROAST PUMPKIN*

con robiola, nocciole, salsa teriyaki homemade  
*with robiola, hazelnuts, melted leek, homemade teriyaki sauce*

12€

ALCUNI PRODOTTI VENGONO LAVORATI, ABBATTUTI IN NEGATIVO E CONGELATI.  
IMPORTANTE: PER ALLERGIE E/O INTOLLERANZE CONSULTARE L'ULTIMA PAGINA DEL MENU



# PRIMI FIRST COURSES



## TUBETTI tricolore di pasta fresca

*TRICOLOR TUBETTINI*

14€

vellutata di borlotti, lardo di patanegra e fondo caldo  
*with borlotti bean cream and a layer of lard*

## GNOCCHI di patate e castagne

*CHESTNUT FLOUR GNOCCHI*

16€

con ragù bianco di cinghiale  
*with white wild boar ragù*

## TAGLIATELLE

*TAGLIATELLE*

14€

al ragù alla bolognese  
*with bolognese ragù*

## MEZZO PACCHERO di zucca

*PUMPKIN HALF PACCHERO*

15€

con cozze e aglio nero  
*with mussels and black garlic*



# SECONDI MAIN COURSES



## BACCALA'

COD

mantecato con polenta e radicchio  
*creamed with polenta and radicchio*

15€

## PETTO D'ANATRA

DUCK BREAST

la sua salsa e le verdure di stagione

*with its own sauce and seasonal vegetables*

17€

## MOSCARDINI

Baby OCTOPUS

16€

con crema di fave bianche, cime di rapa saltate

*Braised Baby octopus, white fava bean cream, sauteed turnip tops*

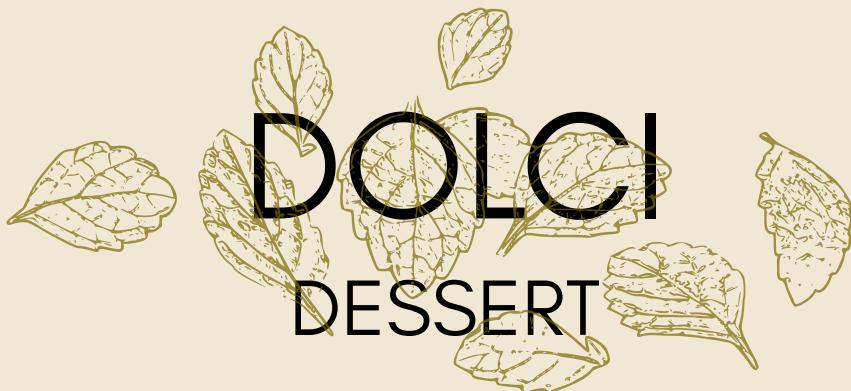
## AGNELLO

LAMB

18€

purè di castagne e patate, riduzione al porto

*chestnut puree, potatoes, port reduction*



## LEMON TART SCOMPOSTA

6€

*DECOMPOSE LEMON TART*

crema al limone, frolla rotta, meringa fiammata

*lemon cream, crumbled shortcrust pastry, flame meringue*

## TIRAMISÙ

6€

*OUR VERSION OF TIRAMISÙ*

savoiardi, crema al mascarpone, caffè

*ladyfingers, mascarpone cream, coffee*

## LA VECCHIA BOLOGNA

6€

*OUR REINTERPRETATION OF THE TRADITIONAL RICE CAKE*

riso cotto nel latte, composta di ciliegie, mascarpone, riso soffiato

*rice cooked in milk, cherry compote, mascarpone, puffed rice*



# ALLERGENI

## ALLERGENS

### COTOLETTA ALLA BOLOGNESE:

latte, glutine

### BOLOGNESE CUTLET:

milk, gluten

### MILLEFOGLIE DI PATATE :

uova, latte

### POTATO MILLEFEUILLE:

egg

### ZUCCA ARROSTO:

latte, frutta secca, soia

### ROASTED PUMPKIN:

milk, dried fruit

### MEZZO PACCHERO:

glutine, aglio, molluschi, gelo

### HALF PACCHERO:

gluten, garlic, frost, molluscs

### TAGLIATELLA AL RAGÙ BOLOGNESE:

glutine, uova, gelo, cipolla

### TAGLIATELLA WITH BOLOGNESE RAGÙ:

gluten, egg, frost

### TUBETTINI:

glutine, cipolla, gelo

### MACCHERONCINI:

gluten, onion, egg, gluten

### GNOCCHI:

glutine, cipolla, uova, gelo

### GNOCCHI

Gluten, onion, eggs, frost

### BACCALA':

pesce, gelo, latte

### COD:

fish, frost, milk

### MOSCARDINI:

molluschi, gelo, fave bianche

### BABY OCTOPUS:

molluscs, frost, white fave Beans

### AGNELLO:

gelo, latte

### LAMB:

mustard, milk

### LEMON TART:

latte, uova, glutine

### LEMON TART:

milk, egg, gluten

### TIRAMISÙ:

uova, latte, glutine

### TIRAMISÙ:

egg, milk, gluten

### LA VECCHIA BOLOGNA

latte

### VECCIA BOLOGNA

Milk

