

"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 fonduta 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

con crema di fave bianche, cime di rapa saltate

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

16€

AGNELLO

LAMB

purè di castagne e patate, riduzione al porto
chestnut puree, potatoes, port reduction

18€





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

savoardi, 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

VECCHIA BOLOGNA
Milk

