



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

APERITIVO

CENA

DRINK&RELAX

PER CHI ARRIVA SOLO PER UN DRINK,  
MA VUOLE COMUNQUE GODERSI  
L'ATMOSFERA

LUNEDÌ - GIOVEDÌ DALLE 18:00 ALLE 01:00

VENERDÌ- SABATO DALLE 18:00 ALLE 02:00

DOMENICA DALLE 12:00 ALLE 01:00

ACQUA 2€

COPERTO 3€



# ANTIPASTI STARTERS

## TARTARE DI SALMONE

15€

*SALMON TARTARE*

tartare di salmone con pomodori datterini confit, capperi, polvere di olive nere, stracciatella

*salmon tartare with confit datterini tomatoes, capers, black olive powder, stracciatella*

## LA NOSTRA VERSIONE DELLA COTOLETTA ALLA BOLOGNESE

12€

*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*

## PARMIGIANA DI MELANZANE IN CHIAVE MODERNA

12€

*EGG PLANT PARMIGIANA IN A MODERN STYLE*

melanzana, colatura di bufala, ristretto di datterino, pesto di basilico

*egg plant, buffalo milk reduction, datterino tomato, reduction basil pesto*



## MILLEFOGLIE DI PATATE VIOLA

12€

*PURPLE POTATO MILLEFEUILLE*

con fonduta di parmigiano, uovo morbido

*with Parmesan fondue, soft egg*

## ZUCCA ARROSTO

10€

*ROAST PUMPKIN*

con robiola, nocciole, porro fondente, salsa teriyaki homemade

*with robiola, hazelnuts, melted leek, homemade teriyaki sauce*

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

13€

*TRICOLOR TUBETTINI*

con crema di borlotti e velo di lardo

*with borlotti bean cream and a layer of lard*

### GNOCCHI con farina di castagne

15€

*CHESTNUT FLOUR GNOCCHI*

con ragù bianco di cinghiale

*with white wild boar ragù*

### TAGLIATELLE

12€

*TAGLIATELLE*

al ragù alla bolognese

*with bolognese ragù*

### RISOTTO

16€

*RISOTTO*

con funghi cardoncelli, uva arrostita

*with cardoncelli mushrooms and roasted grapes*

### TORTELLINI

18€

*TORTELLINI*

in crema di parmigiano, culatello croccante

*in parmesan cream, crispy culatello*



### MEZZO PACCHERO di zucca

14€

*PUMPKIN HALF PACCHERO*

con cozze e aglio nero

*with mussels and black garlic*



# SECONDI

## MAIN COURSES

### TRANCIO DI SALMONE

17€

*SALMON SLICE*

con yogurt, erba cipollina, patata viola  
*with yogurt, chives, purple potato*

### BACCALA'

15€

*COD*

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

### PETTO D'ANATRA

15€

*DUCK BREAST*

la sua salsa e le verdure di stagione  
*with its own sauce and seasonal vegetables*

### TAGLIATA DI MANZO

18€

*SLICED BEEF*

il suo fondo e purè di patate  
*with mashed potatoes*

### POLPO ARROSTO

17€

*ROASTED OCTOPUS*

con zucca in più consistenze  
*with pumpkin in multiple consistencies*

### AGNELLO CBT

18€

*LAMB CBT*

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





# DOLCI DESSERT

## CREMOSO AL CIOCCOLATO FONDENTE 6€

*CREAMY DARK CHOCOLATE*

crema al Rocher, terra al cacao, olio agli agrumi  
*Rocher cream, cocoa powder, citrus oil*

## 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*

## MOUSSE ALLA NOCCIOLA 6€

*HAZELNUT MOUSSE*

Mousse alla nocciola, composta di amarene, crumble e polvere di caffè  
*Hazelnut mousse, black cherry compote, crumble and coffee powder*





# ALLERGENI

## ALLERGENS

### TARTARE DI SALMONE:

pesce, latte, gelo

### COTOLETTA ALLA BOLOGNESE:

latte, glutine

### PARMIGIANA DI MELANZANE:

latte

### MILLEFOGLIE DI PATATE VIOLA:

uova

### ZUCCA ARROSTO:

latte, frutta secca

### MEZZO PACCHERO:

glutine, aglio

### TAGLIATELLA AL RAGÙ BOLOGNESE:

glutine, uova, gelo

### TORTELLINI:

glutine, latte, uova

### MACCHERONCINI:

glutine, cipolla, uova

### GNOCCHI:

glutine, cipolla

### BACCALA':

pesce, gelo, latte

### POLPO ARROSTO:

molluschi, gelo

### TAGLIATA DI MANZO:

latte, gelo

### AGNELLO:

senape, latte

### CREMOSO AL CIOCCOLATO FONDENTE:

latte, glutine

### LEMON TART:

latte, uova, glutine

### MOUSSE ALLA NOCCIOLA:

latte, frutta secca, glutine

### TIRAMISÙ:

uova, latte, glutine

### SALMON TARTARE:

fish, milk, frost

### BOLOGNESE CUTLET:

milk, gluten

### EGGPLANT PARMIGIANA:

milk

### PURPLE POTATO MILLEFEUILLE:

egg

### ROASTED PUMPKIN:

milk, dried fruit

### HALF PACCHERO:

gluten, garlic

### TAGLIATELLA WITH BOLOGNESE RAGÙ:

gluten, egg, frost

### TORTELLINI:

gluten, milk, egg

### MACCHERONCINI:

gluten, onion, egg

### MACCHERONCINI:

gluten, onion

### COD:

fish, frost, milk

### ROASTED OCTOPUS:

molluscs, frost

### SLICED BEEF:

milk, frost

### LAMB:

mustard, milk

### CREAMY DARK CHOCOLATE:

milk, gluten

### LEMON TART:

milk, egg, gluten

### HAZELNUT MOUSSE:

milk, dried fruit, gluten

### TIRAMISÙ:

egg, milk, gluten

