ANTIPASTI

GNOCCO FRITTO CON MORTADELLA E SQUACQUERONE — € 12
GNOCCO FRITTO WITH MORTADELLA & SQUACQUERONE CHEESE 1 /3/ 7

FIORI DI ZUCCA PASTELLATI — € 9
FRIED PUMPKING FLOWERS

TAGLIERE DI SALUMI, LA NOSTRA GIARDINIERA E PIADINA — € 18
MORTADELLA "FRANCESCHINI. SALSICCIA PASSITA. CICCIOLI.
CULACCIA DI PARMA "REAL GROUP" E ZIA FERRARESE. 1 / 7
MIXED COLD CUTS

PLATEAU DI FORMAGGI, MIELE E LA NOSTRA PIADINA — € 16
SQUACQUERONE. CAPRINO. PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI .
GORGONZOLA. ROBIOLA DI ROCCAVERANO. PECORINO
CHEES BOARD 1 / 7

PARMIGIANA DI MELANZANE — € 12
AUBERGINE PARMIGIANA 7

TARTARE DI MANZO CON ZABAIONE SALATO,
GORGONZOLA E GRANELLA DI NOCCIOLA — € 16
BEEF TARTARE WITH CHOPPED HAZELNUTS. GORGONZOLA
AND SAVORY ZABAIONE CREAM 3/ 7/8

ALICI IN SAOR CON CIPOLLA, PINOLI E UVETTA — € 13
ANCHOVIES IN SAOU WITH CARAMELIZED ONION.
RAISINS & PINE NUTS 4/8

BACCALA' MANTECATO CON CIPOLLA
DI TROPEA CARAMELLATA E POLENTA FRITTA — € 16
CREAMED COD FISH WITH CARAMELIZED RED ONION 4

PRIMI

CAPPELLETTI DELLA TRADIZIONE AL RAGU' O IN BRODO — € 14
HOME MADE CAPPELLETTI WITH BOLOGNESE SAUCE OR BROTH 1/3/7/9

TAGLIOLINO VERDE ALL'ORTICA CON GUANCIALE, PORCINI E PORMAGGIO DI FOSSA — € 16
HOME MADE NETTLES TAGLIOLINI WITH BACON, MUSHROOMS PORCINI & FOSSA CHEESE 1/3/7/9

LASAGNE VERDI ALLA BOLOGNESE — € 14
GREEN LASAGNA WITH BOLOGNESE SAUCE 1/3/7/9

RISOTTO CARNAROLI AL BIANCO DI MARE — € 16
WHITE SEAFOOD RISOTTO 2/4/12/14

TORTELLI RIPIENI DI ROSOLACCI & RICOTTA CON BURRO D'ALPEGGIO E SALVIA — € 14
HOME MADE PASTA STUFFED WITH ROSOLACCI & RICOTTA DRESSED WITH BUTTER & SAGE 1/3/7/9

MEZZEMANICHE AL LIMONE "ERIKA LIVERANI" IN CARBONARA DI RICCIOLA — € 16
MEZZEMANICHE WITH AMBERJACK CARBONARA 1/3/4/7/8

PASSATELLI ALLE VONGOLE E POMODORINI — € 16
PASSATELLI ALLE VONGOLE E POMODORINI 1 /3/7/14

SECONDI & CONTORNI

COSTOLETTE DI AGNELLO CON AGRETTI LAMB CHOPS WITH AGRETTI	1/8	€ 20
TAGLIATA DI MANZO CON PATATE AL FORNO GRILLED SLICED BEEF WITH BACKED POTATOES		€28
GUANCIA DI MANZO BRASATA AL SANGIOVESE CON PURE' DI PATATE BRAISED BEEF CHEEK. SANGIOVESE SAUCE & MASHED POTATOES	7/9	€ 24
POLPO ARROSTITO, HUMMUS DI CECI & POMODORINI CONFIT SAUTÈED OCTOPUS. HUMMUS & CONFIT CHERRY TOMATOES	4/11	€ 20
FILETTO DI BRANZINO GRATINATO ALL'ARANCIA, FINOCCHIO BRASATO E OLIVE TAGGIASCHE GRILLED SEA BASS WITH BRASED FENNEL AND BLACK OLIVES	1/4	€ 22
MEDAGLIONI DI PATATA DOLCE IN CROSTA DI SESAMO E BISQUE VEGANA SWEET POTATO MEDALLIONS WITH SESAME SEEDS AND VEGAN BISQUE	11	€ 15
LA NOSTRA GIARDINIERA PICKLED VEGETABLES	9	€ 7
ERBETTE RIPASSATE SAUTÈED CHARD		€ 6
PATATE AL FORNO BAKED POTATOES		€ 6
CARCIOFI FRITTI FRIED ARTICHOKE		€ 8

DOLCI

ZUPPA INGLESE	1/3/7/8	€ 7
LATTE BRULE' CREME CARAMEL	3/7	€ 7
SALAME AL CIOCCOLATO CON CREMA INGLESE CHOCCOLATE SALAMI WITH CUSTARD	3/7/8	€ 8
PARFAIT ALLO ZABAIONE CON CROCCANTE ZABAIONE PARFAIT WITH CARAMEL	1/3/7/8	€ 8
GELATO ALLA CREMA CON AMARENE FABBRI VANILLA ICE CREAM WITH BLACK CHERRIES	3/7	€ 7
BISCOTTERIA SECCA	3/7	€ 6

ALLERGENI

1) CEREALI
2) CROSTACEI
3) UOVA
4) PESCE
5) ARACHIDI
6) SOIA
7) LATTE
8) FRUTTA A GUSCIO
9) SEDANO
10) SENAPE
11) SEMI DI SESAMO
12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
13) LUPINI
14) MOLLUSCHI

Gli allergeni indicati nel menù si riferiscono agli ingredienti impiegati in modo diretto nelle preparazioni. Non è possibile garantire l'assenza di contaminazioni crociate durante la lavorazione. In caso di gravi allergie alimentari si prega di farlo presente al personale di sala prima dell'ordine.
prodotti congelati *

LA NOSTRA PIADINA € 1,50
COPERTO, PANE E SERVIZIO. € 3,00
ACQUA. 3,00