

## **Antipasti**

<i>Pralina di tonno melanzane e menta, gazpacho e olive</i>	€ 12
<i>Tuorlo fritto, crema di Parmigiano Reggiano e tartufo nero estivo</i>	€ 10
<i>Crudo di trota, zuppa di castagne e cialda di polenta</i>	€ 15

## **Primi piatti**

<i>Tagliatella al ragù (la nostra interpretazione)</i>	€ 22
<i>Raviolino burro, timo, fonduta di Parmigiano Reggiano e mostarda di pere</i>	€ 24
<i>Plin di anatra, foie gras e colatura di mozzarella di bufala</i>	€ 25
<i>Spaghetto burro, alici, ricotta e polvere di porcini</i>	€ 20

## **Secondi piatti**

<i>Filetto di maiale, crudo di Modena, Parmigiano Reggiano e salsa al Lambrusco</i>	€ 25
<i>Triglia, speck e aceto balsamico tradizionale di Modena</i>	€ 28
<i>Lingua, gambero rosso e maionese di erba cipollina</i>	€ 28

## **Dolci**

<i>Crostatina di ciliegie di Vignola e cioccolato</i>	€ 9
<i>Pavlova con chantilly al limone di Amalfi, mango e fragole</i>	€ 10
<i>Torta caprese con salsa alla vaniglia e frutti rossi</i>	€ 9