

Antipasti

<i>Carciofo e taleggio</i>	€ 15
<i>Triglia, foie gras e aceto balsamico tradizionale di Modena</i>	€ 25
<i>Zampone, Parmigiano Reggiano e Lambrusco</i>	€ 18

Primi piatti

<i>Tagliatella al ragù (la nostra interpretazione)</i>	€ 28
<i>Raviolino burro, timo, fonduta di Parmigiano Reggiano e mostarda di pere</i>	€ 25
<i>Ravioli di zuppa forte, piselli e panna acida</i>	€ 30
<i>Spaghetto all'acqua di pomodorino del piennolo, salsa alla puttanesca, ragù di gallinella di mare e polvere di agrumi</i>	€ 35
<i>Risotto al Parmigiano, genovese di cinghiale ed estratto di basilico</i>	€ 30
<i>Spaghetto burro, alici, ricotta e polvere di porcini</i>	€ 24

Secondi piatti

<i>Capocollo di mora romagnola, olio al dragoncello e sedano rapa</i>	€ 28
<i>Ombрина, friggirelli e acqua di mare</i>	€ 35
<i>Quaglia, salsa ai porcini e frutti rossi</i>	€ 40
<i>Lingua, gambero e maionese di erba cipollina</i>	€ 30
<i>Petto d'anatra, albicocche disidratate e aceto balsamico tradizionale di Modena</i>	€ 30

Dolci

<i>Pere e cioccolato</i>	€ 12
<i>Tiramisù</i>	€ 14
<i>Cre moso di ricotta, mango, fragole e meringa al pepe lungo</i>	€ 15

Coperto € 5