

Antipasti

<i>Carciofo, menta e taleggio</i>	€ 15
<i>Triglia, foie gras e aceto balsamico tradizionale di Modena e.v.</i>	€ 25
<i>Panino al vapore, lingua, gambero rosso e maionese di erba cipollina</i>	€ 20

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>Bottoni di zuppa forte, piselli e provola affumicata</i>	€ 30
<i>Linguina 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>Ombrina, la sua maionese e friggitelli</i>	€ 35
<i>Quaglia, asparagi e scalogno</i>	€ 40
<i>Petto d'anatra e albicocche disidratate</i>	€ 30

Dolci

<i>Spuma di mela, caramello e condimento balsamico al ginepro</i>	€ 12
<i>Cre moso di ricotta, mango, fragole e meringa al pepe lungo</i>	€ 15
<i>Millefoglie, banana, dulce de leche e cioccolato</i>	€ 15

Coperto € 5