

Antipasti

<i>Triglia, foie gras e aceto balsamico tradizionale di Modena e.v.</i>	€ 25
<i>Melanzana alla parmigiana</i>	€ 16
<i>Insalata nizzarda</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>Bottoni di cappone, salsa d'ostrica e rucola</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>Spaghetto burro, alici, ricotta e polvere di porcini</i>	€ 24

Secondi piatti

<i>Capocollo di mora romagnola, sedano rapa e olio al dragoncello</i>	€ 28
<i>Ombrina, ristretto di scoglio e colatura di mozzarella di bufala</i>	€ 35
<i>Quaglia, salsiccia di Bra, spinaci e scalogno brasato</i>	€ 40
<i>Petto d'anatra, carote e tartufo</i>	€ 30

Dolci

<i>Spuma di mela, caramello e condimento balsamico al ginepro</i>	€ 12
<i>Caprese al limone, frutti rossi e olio extravergine di oliva</i>	€ 15
<i>Millefoglie, sublime e fichi</i>	€ 12

Coperto € 5