

Antipasti

<i>Lumache, crema di patate, prezzemolo e aglio dolce</i>	€ 25
<i>Triglia, foie gras e aceto balsamico tradizionale di Modena e.v.</i>	€ 28
<i>Carciofo, cremoso di caprino e fondo vegetale</i>	€ 15

Primi piatti

<i>Tagliatella al ragù (la nostra interpretazione)</i>	€ 28
<i>Raviolino in brodo di Parmigiano Reggiano e tartufo</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>Faraona alle castagne e galletti</i>	€ 30
<i>Ombrina, ristretto di scoglio e colatura di mozzarella di bufala</i>	€ 35
<i>Costina di maiale nero glassata (aceto, soia e miele di tiglio) e friarielli</i>	€ 28

Dolci

<i>Spuma di mela, caramello e condimento balsamico al ginepro</i>	€ 15
<i>Caprese al limone, frutti rossi e olio extravergine di oliva</i>	€ 15
<i>Cioccolato, barozzina e amarene</i>	€ 15

Coperto € 5