

## **Antipasti**

<i>Lumache, prezzemolo e aglio dolce</i>	€ 20
<i>Moscardino alla Luciana e squacquerone di Romagna</i>	€ 20
<i>Insalata Nizzarda</i>	€ 15

## **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>Linguina in estratto di scoglio, ragù di gallinella di mare alla puttanesca e colatura di mozzarella di bufala</i>	€ 35
<i>Spaghetto burro, alici, ricotta e polvere di porcini</i>	€ 24

## **Secondi piatti**

<i>Coniglio alla cacciatora</i>	€ 30
<i>Triglia, foie gras e aceto balsamico tradizionale di Modena e.v.</i>	€ 40
<i>Costina di maiale nero glassata (aceto, soia e miele di tiglio) e cavolo nero</i>	€ 28

## **Dolci**

<i>Spuma di mela, caramello e aceto balsamico tradizionale di Modena e.v.</i>	€ 15
<i>Caprese al limone, namelaka alla fragola e frutti rossi</i>	€ 15
<i>Millefoglie cioccolato e more</i>	€ 15

Coperto € 5