

Antipasti

<i>Asparagi, cipolla e tuorlo marinato</i>	€ 18
<i>Crudo di trota, sedano rapa e caprino</i>	€ 20
<i>Lumache, prezzemolo e aglio dolce</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>Linguina, acqua di pomodorino del piennolo e ragù di gallinella di mare</i>	€ 30
<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 cime di rapa</i>	€ 28

Dolci

<i>Spuma di mela, caramello e aceto balsamico tradizionale di Modena e.v.</i>	€ 15
<i>Bavarese come una pastiera</i>	€ 15
<i>Caprese al limone, namelaka alla fragola e frutti rossi</i>	€ 15

Coperto € 5