

## Menù dal 12 Settembre

*Coperto e Pane(fatto in casa)* 3.00

### **Antipasti**

<u>Selezione di crudi...</u> : carpaccio di tonno rosso, carpaccio di ombrina, scampi e gamberi rossi	25.00
Carpaccio di tonno rosso (Mediterraneo) all'olio, limone e saba di fortana	20.00
Acciughe Nardin sott'olio del Mar Cantabrico, burrata e pane tostato	16.00
Terrina di Anguilla con pesto di olive taggiasche e capperi	15.00
Baccalà tiepido con gaspacho di pomodoro, lattuga e alici marinate	15.00
Seppia "sporca" grigliata con spuma di patate affumicate e basilico	15.00
Spuma di Fegatini di Faraona con il nostro pancarré tostato	13.00
Scaloppe di fegato grasso d'oca in padella con fichi caramellati e pan brioche tostato	20.00
6 Lumache alla Borgogna	12.00
Flan di zucca, crema al parmigiano e tartufo nero	12.00

### **Primi Piatti**

Risotto con le Rane	15.00
Bigoli all'uovo al torchio (trafilati da noi) al sugo di seppie al nero	15.00
Gnocchi di patate con ragù bianco di lumache e guanciaie stagionate	13.00
Tortelloni di Zucca al ragù di anatra tagliato a coltello	13.00
Tortelli verdi di faraona con il suo "sugo di cottura" e tartufo nero	13.00
Tagliatelle "via Emilia", con prosciutto e parmigiano	13.00

## Secondi Piatti

Rane fritte	22.00
Lumache "Autunno 2016" (con porcini, finferli, melanzane)	18.00
Fritto di calamari, seppie e gamberi	20.00
Ricciola alla griglia, salsa di pomodoro agrodolce e patate al rosmarino	20.00
Anguilla a tranci cotta al forno, insalata e radicchio al limone	22.00
Spalla di Agnello arrotolata e cotta al BBQ, spinaci, uvetta e semi di zucca	20.00
Faraona, porcini e patate mantecate	20.00

### *Menù Degustazione..o meglio..cosa mangerei IO..!!*

*Terrina di anguilla con pesto di olive taggiasche e capperi*

.....

*Baccalà tiepido con gaspacho di pomodoro, lattuga e alici marinate*

.....

*Fritto di calamari, seppie e gamberi*

.....

*Bigoli all'uovo trafiletti al torchio al sugo di seppie al nero*

.....

*Spalla di agnello arrotolata e cotta al BBQ, spinaci, uvetta e semi di zucca*

.....

*Sorbetti di frutta*

.....

**50.00 bevande, coperto e pane esclusi**

*Questo Menù viene servito per tutti gli occupanti del tavolo*

Un peccato di gola....

Gateau caldo al cioccolato fondente con gelato di amarene Fabbri  
scioppate  
(cottura espressa...10 minuti di attesa)

Mascarpone con pan di spagna al cacao, *servito  
nella cialda*, con salsa al caramello e caffè

Crema caramellata al Parmigiano Reggiano con  
gelato al sedano e gocce di Aceto Balsamico

Semifreddo di ricotta e canditi con fichi caramellati, liquore di marasche e  
Fortana  
e croccante di mandorle

LA Zuppa inglese

**8.00**

.....sottozero...

Gelato alla crema

Gelato al pistacchio di Bronte

Sorbetto di More di rovo

Sorbetto di Albicocche

**4.00**