

Antipasti

| | |
|--|-------|
| Terrina di Anguilla con cipolla all'agro di lamponi, pesto di taggiasche e capperi e pat  del suo fegato | 16,00 |
| Frittelle di baccal , cavolfiore e nocciole | 16,00 |
| Vitello, cotto sui carboni, e salsa tonnata | 16,00 |
| Pat  di fegatini di faraona, pane e nocciole | 16,00 |
| 6 Lumache alla Borgogna | 16,00 |
| Carpaccio di tonno rosso (Mediterraneo) all'olio, limone e saba di fortana | 22,00 |

...la nostra selezione di salumi

| | |
|--|-------|
| Prosciutto di Parma stagionato 32 mesi Sant'Ilario | 15,00 |
| Salsiccia cruda di Re Nero (<i>Mac. Rizzieri – fe</i>) | 13,00 |
| Mortadella "Presidio Slow Food" - Bonfatti | 13,00 |
| Salame all'Aglio stagionato nostrano | 13,00 |

Primi Piatti

| | |
|--|-------|
| Risotto con le Rane | 16,00 |
| Bigoli all'uovo (<i>trafilati da noi</i>) alle seppie e il suo nero | 16,00 |
| Pappardelle al sugo di lepre | 15,00 |
| Tortelloni di Zucca al rag  "bianco" di anatra | 15,00 |
| Tagliatelle al rag  bianco di lumache, guanciaie stagionato e parmigiano | 15,00 |

Secondi Piatti

| | |
|--|-------|
| Fritto di calamari, seppie, gamberi e zucchine | 22,00 |
| Filetto di Branzino gratinato, cavolfiore e salsa di friarielli | 22,00 |
| Anguilla a tranci al forno, radicchio fresco e cenere di cipolla | 25,00 |
| Faraona arrosto, funghi cardoncelli e patate | 20,00 |
| Agnello da latte al forno, carciofi e patate arrosto | 22,00 |
| Salama da sugo con purè di patate | 18,00 |

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

Terrina di Anguilla, pesto di olive e capperi e cipolla all'agro di lamponi

.....

Frittelle di baccalà, cavolfiore e nocciole

.....

Patè di fegatini di faraona, pane e nocciole

.....

3 Lumache alla Borgogna

.....

Risotto con le rane

.....

Agnello da latte al forno, carciofi e patate arrosto

.....

Gelato alla crema con aceto balsamico

.....

55,00 bevande, coperto e pane esclusi

Questo Menù viene servito per tutti gli occupanti del tavolo

SUI PRODOTTI

Elenco dei principali prodotti che utilizziamo:

Lumache – Lumaca bolognese
Rane, Fish & Frogs a Ravenna
Pesce e Crostacei, Beneventi a San Giuseppe di Comacchio (FE)
Carni – Macelleria Rizzieri (Fe)
Faraone e Pollo – Pelloni (Ra)
Salama da sugo e salame all'aglio – Salumificio Portuense (Fe)
Salama da sugo al cucchiaino – LA Bosca -Codrea (fe)
Riso Carnaroli, Aquerello a Vercelli
Cardoncelli, Friarielli e Borragine da Spirito Contadino (FG)
Tartufi e Funghi, Appennino Food a Savigno (Bo)
Olio – Orlandi (Vr)
Olio – Marina Palusci
Olio, Coppini Arte Olearia
Farine per Pane e Pasta, Petra Farine Biologiche Molino Quaglia
Farine mais ottofile, Farro e Classica – Az. Ca de Bartoli – G.Donati (Fe)
Cioccolato, Valrhona

Alcuni nostri prodotti subiscono un trattamento di abbattimento di temperatura rapido secondo il regolamento (CE) n° 853/2004

E' disponibile il menù con l'elenco degli allergeni, chi fosse intollerante o allergico a qualche prodotto può chiederlo al personale di sala.

Coperto & Pane (nostra produzione) 3,00

Caffè 100% Arabica – Poli 2,00

Acqua San Pellegrino 2,00

Acqua Panna 2,00

Acqua Surgiva 2,00

PROPOSTE AL CALICE

..bolle..

Cuvée Brut Metodo Classico - Bellei 8.00

Chardonnay "Lore" – Mattarelli 4.00

..bianchi ..

Albana – Monticino Rosso 5,00

Arneis – De Marie 5,00

Flavinia - Firriato 5,00

..rossi..

Burgenland rosso (Zweigelt, Blaufrankisch) Meinklang 5.00

Rosso Sangiovese – Monticino Rosso 5.00

Dolcetto – De Marie 5,00