

Antipasti

Terrina di Anguilla con cipolla all'agro di lamponi, pesto di taggiasche e capperi e pat� del suo fegato	18,00
Frittelle di baccal�, spuma di patate 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	25,00

...la nostra selezione di salumi

Culaccia di Parma – Real Group	15,00
Spalla cotta di Patanegra	15,00
Mortadella "in vescica" – Real Group	15,00
Salame all'Aglio stagionato – La Bosca (Codrea -FE)	15,00
Coppa di Testa – La Bosca (Codrea – FE)	15,00

Primi Piatti

Risotto con le Rane	16,00
Bigoli all'uovo al torchio al sugo di seppia e il suo nero	16,00
Maccheroni al torchio al sugo bianco di fagiano	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

Rane fritte	25,00
Anguilla a tranci al forno, radicchio fresco al limone e cenere di cipolla	25,00
Fritto di calamari, seppie, gamberi e zucchine	23,00
Trancio di Orata al forno, crema di sedano rapa e cavolo nero	23,00
Faraona arrosto, verza e patate al rosmarino	20,00
Trippa di Vitello alla Parmigiana	20,00
Salama da sugo e cotechino con puré di patate(La Bosca – Codrea FE)	20,00

Menù Degustazione..o meglio..cosa mangerei IO per NATALE 2024..!!

Frittelle di baccalà, patate e nocciole

.....

Vitello, cotto sui carboni, con salsa tonnata

.....

Paté di fegatini di Faraona, pane e nocciole

.....

3 lumache alla Borgogna

.....

Risotto con le rane

.....

Faraona arrosto, verza e patate al rosmarino

.....

Gelato alla crema con aceto balsamico

.....

55,00 bevande, coperto e pane esclusi

Questo Menù viene servito per tutti gli occupanti del tavolo

***Si ricorda alla gent. clientela che il locale chiude
a pranzo alle 15.30 e a cena alle 24:00***

SUI PRODOTTI

Elenco dei principali prodotti che utilizziamo:

Lumache pomatia – Bronzato
Rane, Fish & Frogs a Ravenna
Pesce e Crostacei, Beneventi a San Giuseppe di Comacchio (FE)
Faraone e Pollo – Pelloni (Ra)
Salame da pentola – Salumificio Portuense (Fe)
Salama da sugo al cucchiaino – LA Bosca -Codrea (fe)
Riso Carnaroli, Aquerello a Vercelli
Cardoncelli, Friarielli e Borrachine 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)	4,00
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
Verdicchio – Podere Sabbioni	5,00

..rossi..

Rosso Piceno (<i>Montepulciano</i>) – Podere Sabbioni	5.00
Rosso Sangiovese – Monticino Rosso	5.00
Dolcetto – De Marie	5,00