

MENU DEGUSTAZIONE

DEGUSTATION MENU

MENU DELLA TRADIZIONE / TRADITIONAL MENU

UN ANTIPASTO A SCELTA TRA - A STARTER CHOICE BETWEEN:

Selezione di formaggi DOP del territorio, serviti con mostarde e senape pregiate (mezza porzione)⁷⁻¹⁰

Selection of cheeses from the region served with fine fruit chutneys (half portion)

Selezione di salumi DOP del territorio, serviti con piadine e tigelle (mezza porzione)¹

Selection of cold cuts from the region served with piadine and tigelle (half portion)

UN PRIMO A SCELTA TRA - A FIRST COURSE CHOICE BETWEEN:

Lasagna tipica bolognese¹⁻³⁻⁷⁻⁹
Traditional Bolognese lasagna

Tagliatelle al ragù bolognese¹⁻³⁻⁹
Tagliatelle pasta with Bolognese meat sauce

Tortellini fatti in casa in brodo di cappone¹⁻³⁻⁷
Homemade tortellini in broth

UN SECONDO A SCELTA TRA - A MAIN COURSE CHOICE BETWEEN:

Cotoletta alla petroniana con spicchi di patate al forno¹⁻³⁻⁷
"Petroniana style" veal loin cutlet with parmesan cheese and Parma ham served with baked potatoes

Tagliata di controfiletto di manzo con carciofi saltati al timo e nuvole di parmigiano³⁻⁷
Grilled rib eye steak served with artichokes sautéed with thyme and Parmesan cheese foam

€ 38

DEGUSTAZIONE DI PESCE / FISH DEGUSTATION MENU

UN ANTIPASTO / A STARTER :

Medaglioni di seppia con crema di mozzarella di bufala nera e carciofo croccante¹⁻⁴⁻⁷

Cuttlefish medallions with black buffalo mozzarella cheese cream and crunchy artichokes

UN PRIMO - A FIRST COURSE

Tagliolini ai crostacei su leggera crema di aglio nero ed erba cipollina¹⁻²⁻³⁻⁷⁻⁹

Tagliolini pasta with shellfish on a light black garlic cream and chives

UN SECONDO - A MAIN COURSE :

Trancio di ombrina con spuma di finocchio all'anice stellato, sedano rapa alle alici e crumble di pane al prezzemolo¹⁻⁴⁻⁷⁻⁹

Shi drum slice served with anise flavored fennel mousse, celeriac with anchovies and parsley flavored bread crumble

€ 48

UN DOLCE A SCELTA TRA / A DESSERT CHOICE BETWEEN