

BENVENUTI IN EMILIA

6 piatti scelti da noi /53 p.p./
Abbinamento di vini e cocktail /35 p.p./

Il menu degustazione è da intendersi per un minimo di 2 persone e per tutti gli ospiti del tavolo.

E' disponibile fino alle 13:30 e fino alle 21:30.

Le bevande sono escluse.

Potremmo non riuscire a soddisfare eventuali modifiche riguardanti allergie ed intolleranze.

DA QUALCHE PARTE BISOGNA PUR INIZIARE . . .

Roll di polpettone, spinaci, friggione e maionese
all'erba cipollina /14/ 1,2

Ramen con brodo di verdure, uovo di quaglia al balsamico,
tagliolini freschi, funghi, spinaci e parmigiano /14/ 1,2,10

Sformatino di pancotto al ragù bolognese /14/ 1,2,3,10

Baccalà mantecato, zucca, cavolo viola fermentato e olive /14/ 3,4

PASTA FRESCA

Tagliatelle al ragù bolognese battuto al coltello /14/ 1,2,10,14

Tortellini in crema di parmigiano 24 mesi del Caseificio Rosola (MO) /18/ 1,2,3

Tortellini in brodo di cappone /18/ 1,2,10

Rigatoni, burro salato, salsiccia di Cinta Senese della macelleria Savigni /16/
1,2,3

Spaghetti di pasta fresca al tonno /15/ 1,2,4

SECONDI . . . A CHI?

Cotoletta alla bolognese /21/ 1,2,3,10

Petto e cosce di piccione, paté di fegatini e frutti rossi /23/ 3,10,14

Guancia brasata al Sangiovese con cavolo nero, castagne e melograno /21/ 1,10,14

Baccalà in umido su crema di polenta /21/ 1,4,10