



## **MENU CON PIATTI UNICI PER IL MEZZOGIORNO**

*(dal lunedì al venerdì)*

Gnocco Fritto con selezione di salumi emiliani, 1/4 di vino, acqua, caffè	€ 20,00
Arrostato di maiale al forno con contorno di patate arrosto, 1/4 di litro sfuso, acqua, caffè	€ 20,00
Prosciutto di Praga affumicato alla piastra con contorno di carciofi sott'olio, 1/4 di vino sfuso, acqua caffè	€ 20,00
Scamorza affumicata alla piastra con miele e fettine di pere, 1/4 di vino sfuso, acqua, caffè	€ 20,00
Bresaola di punta d'anca con rucola e parmigiano reggiano, con contorno di insalata mista, 1/4 di vino sfuso, acqua, caffè	€ 20,00
Carpaccio di carne salada con rucola e parmigiano reggiano, aceto balsamico con contorno di patate arrosto, 1/4 di vino sfuso, acqua, caffè	€ 20,00



## **L'EMILIA IN TAVOLA...**

Selezione di salumi emiliani DOP con gnocco fritto	€ 14,00
Prosciutto crudo di Parma stagionato 28 mesi con scaglie di Reggiano	
Parmigiano e aceto balsamico	€ 15,00
Culatello di Zibello D.o.p. stagionatura minimo 30 mesi con scaglie di	
Reggiano Parmigiano 24 mesi e gnocco fritto	€ 20,00
Tortelli verdi alla reggiana con burro fuso	€ 14,00
Tortelli di zucca alla reggiana con burro fuso o soffritto	
di lardo reggiano	€ 14,00
Tortelli di patate dell'appennino reggiano con funghi porcini	€ 14,00
Tris di tortelli (verdi, zucca, patate)	€ 15,00
Bombetta di riso alla reggiana con funghi porcini	€ 14,00
Bombetta di riso alla reggiana con ragù di carne e piselli	€ 14,00
Cappelletti in brodo alla reggiana	€ 14,00
Tagliatelle al ragù di salsiccia e manzo	€ 12,00
Gramigna verde agli spinaci con ragù di salsiccia e panna	€ 12,00
Spaghettoni al torchio con culatello, zucchine, pomodorini e	
mousse di noci	€ 14,00
Gnocchi di patate tirati a forchetta con gamberi e funghi porcini	
dell'appennino	€ 15,00
Gnocchi di patate all'ortica con radicchio trevigiano e pancetta croccante	€ 14,00



## **DALL'AIA ALLA TAVOLA...**

*(verificare disponibilità dei piatti)*

Carpaccio di filetto di tacchino leggermente affumicato tiepido, aromatizzato al miele con insalatina di stagione e mandorle tostate	€ 15,00
Tagliata di pollo nostrano alla piastra con patate arrosto	€ 15,00

## **DAI PASCOLI ALLA TAVOLA...**

*(verificare disponibilità dei piatti)*

Tagliata di angus alla piastra con patate arrosto	€ 18,00
Costata senz'osso di angus alla piastra con patate arrosto	€ 18,00
Filetto di angus alla piastra con patate arrosto	€ 22,00
Costolette di agnello neozelandese (F.R.) con patate arrosto	€ 20,00

## **CONTORNI DALL'ORTO...**

Verdure fresche di stagione	€ 6,00
Verdure fresche di stagione grigliate	
Cipolline borettane D.o.p. cotte in aceto balsamico	
Patate arrosto al rosmarino	
Purè di patate (secondo disponibilità)	
Carciofi sott'olio	
Spinaci stufati al burro fuso e Reggiano Parmigiano (secondo disponibilità)	



## **DALLA STORIA ALLA TAVOLA...**

*(verificare disponibilità dei piatti)*

<i>Stinco di maialino da latte al forno con patate arrosto</i>	<b>€ 14,00</b>
<i>Costine di maiale emiliano brasate al forno con patate arrosto</i>	<b>€ 14,00</b>
<i>Lonza di suinetto emiliano da latte arrosto con patate arrosto</i>	<b>€ 14,00</b>
<i>Trippa di bovino alla reggiana</i>	<b>€ 15,00</b>
<i>Tonnato salsato con cipolline cotte in aceto balsamico</i>	<b>€ 14,00</b>

## **DALL'ACQUARIO ALLA TAVOLA...**

*(verificare disponibilità dei piatti)*

<i>Carpaccio di tonno affumicato con misticanza di verdure e olive taggiasche</i>	<b>€ 16,00</b>
<i>Insalata di gamberetti con misticanza di verdure, olive taggiasche e peperoncino a filetti</i>	<b>€ 15,00</b>



## I DOLCI DELLA TRATTORIA

<i>Salame di cioccolato</i>	€ 6,00
<i>Tiramisù</i>	€ 6,00
<i>Zuppa inglese</i>	€ 6,00
<i>Sbrisolona con salsa di zabaione</i>	€ 6,00
<i>Sorbetto all'arancia rossa e chiodi di garofano</i>	€ 7,00
<i>Torta di pere calde con gelato di crema e salsa di cioccolato</i>	€ 7,00
<i>Gelato di pistacchio con granella di mandorle tostate</i>	€ 7,00
<i>Gelato di crema affogato alla saba tradizionale reggiana</i>	€ 7,00
<i>Selezione di diverse Cru di cioccolato Valrona accompagnato da Rhum Jamaica 10 anni</i>	€ 8,00
<i>Sorbetto al limone</i>	€ 7,00
<i>Torta di tagliatella</i>	€ 7,00
<i>Tavoletta di cioccolato fondente intenso al 72% accompagnata da Vermouth Punt e Mes</i>	€ 7,00
<i>Ananas fresco al naturale o al maraschino</i>	€ 7,00
<i>Bastoncini semifreddi con mousse chantilly ricoperti al cioccolato e accompagnati da calice di Vermouth Punt e Mes</i>	€ 7,00