

*... POSSO RESISTERE A TUTTO
TRANNE CHE ALLE TENTAZIONI ...
(Oscar Wilde)*

Le Delizie dell'Emilia

Salumi tipici del Territorio e bocconcini di Gnocco fritto
€ 16,00

Lo Sformatino di Spinaci

su Crema di Parmigiano Reggiano e vela di Culaccia Croccante
€ 14,00

La Pappa al Pomodoro alla Toscana

con Vongole dell'Adriatico
€ 14,00

La Polenta Fritta

con Gorgonzola e Pancetta Steccata
€ 14,00

*... LA VITA È UNA COMBINAZIONE DI PASTA E MAGIA ...
(Federico Fellini)*

La Zuppa di Cipolle

su Crostone di Pane e Fontina
€ 14,00

Le Tagliatelle Artigianali

con Ragù della Tradizione
€ 14,00

I Cappellacci con ripieno di Burrata e Funghi Porcini

mantecati al Burro e Timo
€ 16,00

I Passatelli Asciutti

con Scampi, Gamberi, Cozze e Pomodorini
€ 16,00

*... LA CUCINA È DI PER SÉ SCIENZA ...
STA AL CUOCO FARLA DIVENTARE ARTE ...
(Gualtiero Marchesi)*

Le Costine di Agnello alla Piastra
accompagnate da Spinaci saltati al Burro
€ 24,00

Il Polpo Scottato alla Griglia
su Vellutata di Patate
€ 22,00

La Parmigiana di Melanzane
€ 18,00

La Tagliata di Manzo
con Patate Dipper al Forno
€ 24,00

*... LIFE IS UNCERTAIN. EAT DESSERT FIRST ...
(Ernestina Ulmer)*

Il Tortino al Cioccolato
dal Cuore Fondente su Ristretto di Amarene
€ 7,00

La Millefoglie con Crema di Ricotta,
Sciroppo d'Acero, Miele di Castagno, Crumble di Nocciole e
scaglie di Cioccolato Fondente
€ 7,00

Il Tiramisù Scomposto
con Brownies al Cioccolato e Nocciole
servito con Caffè Espresso
€ 7,00

La Torta Sbrisolona
con Zabaione al Marsala
€ 7,00

Pane e Coperto € 4,00

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili, consultando l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.