

MENU

Battuta al coltello di bianca modenese con tartufo nero estivo, scalogno, olio extra vergine di romagna	€18
“Minestrone” di verdure d’estate, asciutto ed in due temperature	€13
“Giardiniera” di verdure, lingua, guancia, cotechino e salvia	€13
Culaccia di Bodria, pan brioche e burro di montagna	€16
Crema di piselli, ricotta fresca e briciole di pane alle erbe	€12
Ricciola dell’adriatico leggermente affumicata con legni di ciliegio, zucchine aromatiche ed olio extra vergine di romagna profumato agli agrumi	€14
Gnocchi ai due pomodori con ricotta fresca e basilico	€15
Tortelli ripieni di Parmigiano Reggiano con prosciutto di Mora cotto nel forno a legna	€17
Le nostre tagliatelle al ragu’ da ingredienti 100% locali	€16
Lasagne al ragu’ bianco e tartufo nero estivo	€23
Strichetti baccalà e olive taggiasche	€20
Chitarrina ai molluschi e crostacei dei pescatori del nord Adriatico	€20
Guancia di vitella brasata al Barbera con pure’ e piccolo fritto di cipolla rossa	€18
Maialino arrosto con verdure dell’orto di stagione ed olio alle erbe	€18
La zuccina bianca bolognese croccante, il fiore ed il ripieno di carne al pomodoro	€20
Coniglio all’aceto balsamico tradizionale di Modena, patate schiacciate e insalata rustica	€19
Trancio di tonno con il suo fondo, melanzane e pomodorini confit	€22
Brisket (International Dish Stati Uniti) proposto da Jessica Zucker (Global MBA Food & Wine, a.a. 2024/2025)	€16
Crostatina con crema pasticcera e fragole fresche	€9
Mascarpone Valsamoggia, crema dolce d’uovo, nocciole tostate a fuoco e scaglie di cioccolato Ruket Bolivia 80%	€9
Cremoso di yogurt con ciliegie caramellate	€9
Gelato di crema d’altri tempi	€7