

## ANTIPASTI

<b>La Fassona</b> <i>Battuta di Manzo, Tartufo nero, Nocciole tostate, Burrata e Campari</i>	€ 16,00
<b>La Polenta</b> <i>Fritta con cremoso al Parmigiano Reggiano e Funghi Cardoncelli</i>	€ 13,00
<b>Il Gambero Bianco</b> <i>In cocktail di Bloody Mary, Ricotta e Arancia</i>	€ 15,00
<b>Il Polpo</b> <i>Arrosto, salsa Barbecue, Patate e culatello cotto</i>	€ 16,00
<b>La Melanzana "alla Parmigiana"</b> <i>Melanzana arrosto, Pomodoro, Mozzarella di Bufala e Basilico</i>	€ 13,00
<b>Il Baccalà</b> <i>Frittelle di pasta cresciuta e misticanza</i>	€ 14,00
<b>Il Tagliere di Formaggi</b> <i>Parmigiano Reggiano 24 mesi, Erborianto di Bufala, Taleggio DOP, Pecorino Scoparolo e Fontina D'Alpeggio DOP</i>	€ 14,00
<b>Il Tagliere di Salumi</b> <i>Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi, Salame nostrano, Coppa Piacentina, Mortadella di Bologna, Giardiniera del nostro orto ed Erbazzone Artigianale</i>	Per 2 persone € 24,00 Per 1 persona € 13,00

## PRIMI

### ***I Cappelletti della Tradizione Reggiana***

€ 16,00

*In Crema al Parmigiano Reggiano 24 mesi*

### ***I Passatelli***

€ 15,00

*al burro con spuma di Parmigiano Reggiano e tartufo nero*

### ***I Tortelli Verdi***

€ 12,00

*con burro chiarificato e salvia*

### ***I Tortelli Pianderna***

€ 14,00

*Ripieni di Bietola, culatello stufato, ricotta con riduzione di panna e soffritto alla Reggiana*

### ***Il Riso***

€ 17,00

*di Pasta di Semola, zucchine, Basilico, Gambero Bianco crudo e limone*

### ***I Fusilloni***

€ 16,00

*Patata, funghi Porcini e Burrata*

### ***Il Risotto***

€ 16,00

*Mantecato alla Rapa Rossa con Gorgonzola*

### ***Tradizione in evoluzione***

€ 15,00

*Compressione di ragù alla Bolognese in tortello di pasta all'uovo, funghi porcini e Parmigiano Reggiano*

## SECONDI

### **Vacca Galiziana**

€ 23,00

*Tagliata servita con variazione di Patate e Maionese*

### **Il Coniglio**

€ 16,00

*Servito con lardo di Patanegra, Topinambur e Carota Baby e Parmigiano Reggiano 24 mesi*

### **Il Maialino Iberico**

€ 21,00

*Tagliata di Pluma, burrata, patata e ricci di mare*

### **La Bufala**

€ 16,00

*Controfiletto, Melanzana Fondente, Provola e menta*

### **Il Cervo e le sue Sfumature di Rosso**

€ 17,00

*Servito con Rapa Rossa, Amarene e Lampone*

### **L'Orata**

€ 19,00

*Scottata, servita con Patata, Pak-choi e Salsa Bernese*

## **GNOCCO E TIGELLE**

<i>Gnocco fritto (cestino 7 pezzi)</i>	€ 4,00
<i>Tigelle classiche (cestino 8 pezzi)</i>	€ 4,00
<i>Tigelle integrali (cestino 8 pezzi)</i>	€ 4,50
<i>Tigelle multicereali (cestino 8 pezzi)</i>	€ 4,50
<i>Battuta di lardo aromatizzata con Parmigiano Reggiano</i>	€ 2,00
<i>Composte Pianderna e Nutella</i>	€ 3,00
<i>Stracchino e rucola</i>	€ 3,50
<i>Pinzimonio</i>	<i>Piccolo</i> € 4,00 <i>Grande</i> € 8,00

## **SERVIZIO**

<i>Acqua Lauretana - 0,75 L</i>	€ 3,00
<i>Coca-Cola / Coca-Zero / Fanta - 0,33 L</i>	€ 3,50
<i>Coca-Cola / Fanta - 1 L</i>	€ 7,50
<i>Galvanina Bio - The limone / pesca</i>	€ 4,50
<i>Coperto</i>	€ 3,00

## **BIRRE ARTIGIANALI**

<i>Ducato Viaemilia - 0,33 L</i>	€ 6,50
<i>Opperbacco 4punto7 - 0,75 L</i>	€ 13,00
<i>Opperbacco Luna Rossa - 0,75 L</i>	€ 13,00

## **VINI AL CALICE**

<i>Calice Lambrusco Pianderna</i>	€ 4,00
<i>Calice Spergola Pianderna</i>	€ 4,00
<i>Calice Rosso Fermo (Montepulciano)</i>	€ 5,00
<i>Calice Bianco Fermo (Chardonnay)</i>	€ 5,00

## DOLCI

**La Nostra Zuppa Inglese** € 6,50  
*Savoardi inzuppati in Alchermes, con cremoso al cioccolato bianco e vaniglia  
e cremoso al cioccolato fondente*

**La mia Cheesecake** € 7,00  
*Crema cheese al cioccolato bianco e fondente, biscotto di mandorle  
e frutti di bosco*

**Un ricordo di Colazione** € 6,50  
*Crema al Latte, Salsa Cioccolato, Crumble al Cacao e mousse al Caffè*

**Opss... Mi è caduto il Gelato** € 7,00  
*Crema, Amerene e Lime*

**La Macedonia** € 6,00  
*Frutta Fresca di stagione*

**La Crostatina Moderna** € 7,00  
*Cremoso al Pistacchio, Namelaka al Cioccolato al Latte e Fragole*

### **VINI DA DESSERT** (al calice)

Pantelleria Passito Liquoroso - Pellegrino € 5,00  
Vin Santo Del Chianti Doc 2013 - Geografico € 6,00  
Recioto della Valpolicella Docg 2015 - Zenato € 8,00

## **CARTA VINI**

### **ROSSI**

Lambrusco Emilia Igt	Pianderna	Emilia-Romagna	<b>13,00</b>
Sangiovese Superiore "Campo di Mezzo"	Tremonti	Emilia-Romagna	<b>20,00</b>
Pinot Nero	Tramin	Trentino	<b>23,00</b>
Lagrein	Tramin	Trentino	<b>22,00</b>
Merlot "Marburg"	Castello di Buttrio	Friuli	<b>28,00</b>
Valpolicella Ripassa Superiore 2017	Zenato	Veneto	<b>32,00</b>
Amarone della Valpolicella Classico 2016	Zenato	Veneto	<b>55,00</b>
Amarone della Valpolicella Riserva 2015	Zenato	Veneto	<b>120,00</b>
Chianti Classico	Castello di Meleto	Toscana	<b>25,00</b>
Chianti Classico Gran Selezione "Casi"	Castello di Meleto	Toscana	<b>40,00</b>
Bolgheri Rosso Doc "Zephyro"	Campo al Pero	Toscana	<b>24,00</b>
Primitivo di Manduria Dop "Papale"	Varvaglione	Puglia	<b>25,00</b>
Le Bordeaux de Duzac AOC Bordeaux	Chateau Duzac	Francia	<b>26,00</b>

### **BIANCHI**

Gewurztraminer	Mas Dei Chini	Trentino	<b>24,00</b>
Sauvignon "Pepi"	Tramin	Trentino	<b>24,00</b>
Chardonnay	Castello di Buttrio	Friuli	<b>25,00</b>
Ribolla Gialla	Castello di Buttrio	Friuli	<b>25,00</b>
Lugana Doc "S. Cristina"	Zenato	Veneto	<b>22,00</b>
Vermentino Etichetta Nera "Colli di Luni"	Lunae	Liguria	<b>24,00</b>
Pecorino Terre di Chieti Igt - Biologico	Tollo	Abruzzo	<b>20,00</b>
Falanghina Doc "Taburno"	La Fortezza	Campania	<b>20,00</b>
Petit Chablis	Simmonet Febvre	Francia	<b>36,00</b>

## BOLLICINE

Spergola <i>100% Spergola</i>	Pianderna	Emilia-Romagna	<b>16,00</b>
Trento Doc Inkino Brut Millesimato <i>100% Chardonnay</i>	Mas Dei Chini	Trentino	<b>28,00</b>
Trento Doc Inkino Extra Brut Rosè <i>100% Pinot Nero</i>	Mas Dei chini	Trentino	<b>34,00</b>
Franciacorta Brut <i>80% Chardonnay, 20% Pinot Bianco</i>	Conti Ducco	Lombardia	<b>28,00</b>
Franciacorta Satèn <i>90% Chardonnay, 10% Pinot Bianco</i>	Conti Ducco	Lombardia	<b>34,00</b>
Franciacorta Grande Cuvée Alma Brut <i>79% Chardonnay, 20% Pinot Nero, 1% Pinot Bianco</i>	Bellavista	Lombardia	<b>45,00</b>
Champagne Brut Réserve Grand Cru <i>80% Pinot Noir, 20% Chardonnay</i>	Paul Barà	Francia	<b>65,00</b>
Champagne Brut La Cuvée <i>55% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 10% Pinot Meunier</i>	Laurent Perrier	Francia	<b>65,00</b>
Champagne Brut Collection 242 <i>42% Chardonnay, 36% Pinot Noir, 22% Pinot Meunier</i>	Louis Roederer	Francia	<b>75,00</b>
Champagne Brut Special Cuvée <i>60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Pinot Meunier</i>	Bollinger	Francia	<b>75,00</b>
Cremant De Bourgogne Blanc Brut <i>60% Chardonnay, 40% Pinot Noir</i>	Simonnet Febvre	Francia	<b>36,00</b>

## AMARI E LIQUORI

Amaro Importante "Jefferson"	Vecchio Magazzino Doganale	Calabria	<b>5,00</b>
Amaro Montenegro	Gruppo Montenegro	Emilia-Romagna	<b>4,00</b>
Amaro Riserva "Don Salvatore"	Averna	Sicilia	<b>5,00</b>
Bitter Extra Strong "Roger"	Vecchio Magazzino Doganale	Calabria	<b>5,00</b>
Brancamenta	Fratelli Branca Distillerie	Lombardia	<b>4,00</b>
Braulio	Braulio Pelsoni	Lombardia	<b>4,00</b>
Fernet-Branca	Fratelli Branca Distillerie	Lombardia	<b>4,00</b>
Limoncello	Russo	Campania	<b>4,00</b>
Nocino	Nocino delle Streghe	Emilia-Romagna	<b>5,00</b>
Sambuca	Molinari	Lazio	<b>4,00</b>
Vecchio Amaro del Capo	Caffo	Calabria	<b>4,00</b>

## **DIATILLATO DI VINACCE - GRAPPE**

Grappa Morbida "Po' di Poli"	Jacopo Poli	Veneto	<b>5,00</b>
Grappa Liquid Gold "K24" Barrique	Bertagnolli	Trentino	<b>5,00</b>
Grappa di Vinacce di Arneis	Romano Levi	Piemonte	<b>6,00</b>
Grappa di Moscato "Donna Selvatica"	Romano Levi	Piemonte	<b>7,00</b>



***DISTILLATO DI VINO - BRANDY, COGNAC***

Brandy Cardenal Mendoza Gran Reserva	Sanchez Romate	Spagna	<b>6,00</b>
Cognac V.S.	Courvoisier	Francia	<b>6,00</b>

***DISTILLATO DI CANNA DA ZUCCHERO - RUM, RHUM, RON***

Rum	Bumbu Original	Barbados	<b>8,00</b>
Rhum Agricole	Clairin Communal	Haiti	<b>8,00</b>
Rum 8 Y.O.	Hampden Estate	Giamaica	<b>7,00</b>
Ron 23 Y.O. Gran Reserva Solera	Zacapa	Guatemala	<b>9,00</b>

***DISTILLATO DI CEREALI - WHISKY***

Whisky 12 years - Single Malt	BowMore	Islay	<b>8,00</b>
Whisky 12 years - Single Malt	Cragganmore	Speyside	<b>6,00</b>
Whisky - Single Malt	Smokehead	Islands	<b>8,00</b>
Whisky Founder's Reserve - Single Malt	The Glenlivet	Highlands	<b>8,00</b>
Whisky Four Styles - Single Malt	The Peaty	Islay	<b>9,00</b>

***DISTILLATO D'AGAVE - MEZCAL, TEQUILA***

Mezcal Sain Luis	Derrumbes	Messico	<b>5,00</b>
Tequila Anejo	Milagro	Messico	<b>5,00</b>
Sotol	La Higuera	Messico	<b>4,00</b>

***DISTILLATO DI CEREALI - GIN***

*Servito con Tonic Premium Fever tree*

Broker's		Italia	<b>9,00</b>
Amázzoni		Brasile	<b>12,00</b>
Bluecoat		Stati Uniti	<b>10,00</b>
Cotswolds		Inghilterra	<b>12,00</b>
Elephant 45		Germania	<b>12,00</b>
Engine		Italia	<b>10,00</b>
Hendrick's		Scozia	<b>12,00</b>
Mare		Spagna	<b>12,00</b>
Monkey 47		Germania	<b>12,00</b>
Nikka Coffey		Giappone	<b>12,00</b>
Ophir		Inghilterra	<b>10,00</b>
Roku		Giappone	<b>10,00</b>
The Botanist Islay		Inghilterra	<b>12,00</b>
Xoriguer Mahon		Spagna	<b>10,00</b>