

ANTIPASTI

Il Manzo Tonnato <i>Battuta di Fassona con salsa Tonnata, capperi e limone</i>	16
Il Carciofo <i>alla Brace, Tartufo, culatello cotto e burrata</i>	15
La Polenta <i>Fritta con cremoso al Parmigiano Reggiano, funghi Cardoncelli e Chips di Guanciale</i>	13
Il Polpo <i>Scottato, servito con crema di Friarielli e mozzarella al lime</i>	16
Magnum di Baccalà <i>Baccalà mantecato con patata, nero di seppia e maionese al wasabi</i>	15
Il Tagliere di Formaggi <i>Blu di Bufala, Caciocavallo silano DOP, Raschera DOP, Parmigiano Reggiano 30 mesi, Pecorino Scoparolo Romagnolo e Fontina D'Alpeggio DOP</i>	15
Il Tagliere di Salumi <i>Prosciutto Crudo di Parma 24 mesi, Salame nostrano, Coppa Piacentina, Mortadella di Bologna, Giardiniera del nostro orto ed Erbazzone Artigianale</i>	24 <i>Per 2 persone</i>
	13 <i>Per 1 persona</i>

PRIMI

I Cappelletti della Tradizione Reggiana 16
In Brodo di carne

I Passatelli 16
al burro con spuma di Parmigiano Reggiano e tartufo nero

I Tortelli Verdi 13
con burro chiarificato e salvia

I Tortelli di Zucca 13
Servito con soffritto alla Reggiana

I Tortelli Pianderna 15
Ripieni di Bietola, culatello stufato, ricotta con riduzione di panna e soffritto alla Reggiana

Il Riso ai Funghi 17
Pasta di semola con funghi porcini e polvere di funghi Trombetta

Il Risotto 18
Mantecato ai Formaggi di Malga, servito con brasato di agnello dei Fiordi Norvegesi

Lampi e Tuoni a Mare 18
Pasta mista con ceci, gambero bianco e caviale Giaveri

Tradizione in evoluzione 15
Compressione di ragù alla Bolognese in tortello di pasta all'uovo, funghi porcini e Parmigiano Reggiano

SECONDI

- Wagyu Spagnolo** 25
Tagliata servita con zucca, scalogno e caviale di Aceto Balsamico
- Il Maialino Nero di Reggio Emilia** 20
Secreto servito con patata ratta, funghi galletti e pomodorini semi-dry
- L'Agnello dei Fiordi Norvegesi** 21
Picanha CBT con broccoli, patata fondente e maionese alla soia
- Un Diavolo per Coniglio** 17
Coniglio CBT servito con polenta fritta, salsa alla diavola e Pecorino
- Il Cervo** 21
Lombo scottato servito con rapa rossa, rabarbaro, melograno e panna acida
- La Ricciola alla mediterranea** 22
Trancio scottato con pomodorini, salsa al basilico, polvere di olive nere e millefoglie di Sedano rapa

GNOCCO E TIGELLE

<i>Gnocco fritto (cestino 7 pezzi)</i>		5,0
<i>Tigelle classiche (cestino 8 pezzi)</i>		5,0
<i>Tigelle integrali (cestino 8 pezzi)</i>		5,0
<i>Tigelle multicereali (cestino 8 pezzi)</i>		5,0
<i>Battuta di lardo aromatizzata con Parmigiano Reggiano</i>		3,0
<i>Composte Pianderna e Nutella</i>		3,0
<i>Stracchino e rucola</i>		4,0
<i>Pinzimonio</i>	<i>Piccolo</i>	5,0
	<i>Grande</i>	8,0

SERVIZIO

<i>Acqua Lauretana - 0,75 L</i>	3,0
<i>Coca-Cola / Coca-Zero / Fanta - 0,33 L</i>	3,5
<i>Coca-Cola / Fanta - 1 L</i>	7,5
<i>Galvanina Bio - The limone / pesca</i>	4,5
<i>Coperto</i>	3,0

BIRRE ARTIGIANALI

<i>Ducato Viaemilia - 0,33 L</i>	6,5
<i>Opperbacco 4punto7 - 0,75 L</i>	13,0
<i>Opperbacco Luna Rossa - 0,75 L</i>	13,0

DOLCI

La Nostra Zuppa Inglese

7,5

Savoardi inzuppati in Alchermes, con cremoso al cioccolato bianco e vaniglia e cremoso al cioccolato fondente

La Cheesecake

8,5

Cream cheese al cioccolato bianco e fondente, gelèe ai frutti di bosco, biscotto di mandorle e Capote di Cioccolato D'oro

Ba' Toast

9

Babbà tostato in burro alla nocciola, doppia crema al latte e fragoline di bosco

La Nocciola!

9

in varie consistenze

Il cremino

9

Marquise al cacao, cremino al pistacchio, gelèe di passion fruit e cremino alla giuandua

VINI DA DESSERT (al calice)

Pantelleria Passito Liquoroso - Pellegrino

5,0

Vin Santo Del Chianti Doc 2013 - Geografico

6,0

CARTA VINI

ROSSI

Lambrusco Emilia Igt	Pianderna	Emilia-Romagna	13,00
Sangiovese Superiore "Campo di Mezzo"	Tremonti	Emilia-Romagna	23,00
Pinot Nero	Tramin	Trentino	24,00
Lagrein	Tramin	Trentino	24,00
Valpolicella Ripassa Superiore 2017	Zenato	Veneto	32,00
Amarone della Valpolicella Valpantena 2016	Bertani	Veneto	55,00
Amarone della Valpolicella Classico 2016	Zenato	Veneto	65,00
Amarone Riserva Sergio Zenato 2015	Zenato	Veneto	120,00
Chianti Classico	Castello di Meleto	Toscana	25,00
Chianti Classico Gran Selezione	Castello di Meleto	Toscana	40,00
Bolgheri Rosso Doc "Zephyro"	Campo al Pero	Toscana	27,00
Le Bordeaux de Duzac AOC Bordeaux	Chateau Duzac	Francia	29,00

BIANCHI

Gewurztraminer	Mas Dei Chini	Trentino	24,00
Sauvignon "Pepi"	Tramin	Trentino	24,00
Sauvignon	Bastianich	Friuli	24,00
Chardonnay	Castello di Buttrio	Friuli	25,00
Ribolla Gialla	Castello di Buttrio	Friuli	25,00
Lugana Doc "S. Cristina"	Zenato	Veneto	23,00
Vermentino Etichetta Nera "Colli di Luni"	Lunae	Liguria	24,00
Pecorino Terre di Chieti Igt - Biologico	Tollo	Abruzzo	22,00
Falanghina Doc "Taburno"	La Fortezza	Campania	22,00
Petit Chablis	Simmonet Febvre	Francia	38,00

BOLLICINE

Spergola <i>100% Spergola</i>	Pianderna	Emilia-Romagna	18,00
Trento Doc Inkino Brut Millesimato <i>100% Chardonnay</i>	Mas Dei Chini	Trentino	30,00
Trento Doc Inkino Extra Brut Rosè <i>100% Pinot Nero</i>	Mas Dei chini	Trentino	34,00
Franciacorta Brut <i>80% Chardonnay, 20% Pinot Bianco</i>	Conti Ducco	Lombardia	30,00
Franciacorta Satèn <i>90% Chardonnay, 10% Pinot Bianco</i>	Conti Ducco	Lombardia	34,00
Franciacorta Grande Cuvée Alma Brut <i>79% Chardonnay, 20% Pinot Nero, 1% Pinot Bianco</i>	Bellavista	Lombardia	50,00
Champagne Brut Réserve Grand Cru <i>80% Pinot Noir, 20% Chardonnay</i>	Paul Barà	Francia	65,00
Champagne Brut La Cuvée <i>55% Chardonnay, 35% Pinot Noir, 10% Pinot Meunier</i>	Laurent Perrier	Francia	70,00
Champagne Brut Collection 242 <i>42% Chardonnay, 36% Pinot Noir, 22% Pinot Meunier</i>	Louis Roederer	Francia	80,00
Champagne Brut Special Cuvée <i>60% Pinot Noir, 25% Chardonnay, 15% Pinot Meunier</i>	Bollinger	Francia	85,00
Cremant De Bourgogne Blanc Brut <i>60% Chardonnay, 40% Pinot Noir</i>	Simonnet Febvre	Francia	38,00

LE MEZZE BOTTIGLIE

Chianti Classico - <i>Rosso Fermo</i>	Castello di Meleto	Toscana	14,00
Chardonnay - <i>Bianco Fermo</i>	Tramin	Trentino	14,00

VINI AL CALICE

Spergola	Pianderna	Emilia Romagna	5,00
Chardonnay - <i>Bianco Fermo</i>	Tollo	Abruzzo	6,00
Montepulciano - <i>Rosso Fermo</i>	Tollo	Abruzzo	6,00

AMARI E DISTILLATI

Amaro Importante "Jefferson"	V. Magazzino Doganale	Calabria	5,00
Amaro Riserva "Don Salvatore"	Averna	Sicilia	5,00
Bitter Extra Strong "Roger"	V. Magazzino Doganale	Calabria	5,00
Nocino	Nocino delle Streghe	Emilia-Romagna	5,00
Grappa Morbida "Po' di Poli"	Jacopo Poli	Veneto	5,00
Grappa Liquid Gold "K24" Barrique	Bertagnolli	Trentino	5,00
Grappa di Vinacce di Arneis	Serafino Levi	Piemonte	6,00
Grappa di Moscato "Donna Selvatica"	Serafino Levi	Piemonte	7,00
Whisky 16 Years Single Malt	Lagavulin	Islands	9,00
Whisky 14 Years Single Malt	Oban	Highlands	8,00
Whisky - Single Malt	Smokehead	Islands	8,00
Whisky Founder's Reserve - Single Malt	The Glenlivet	Highlands	8,00
Rhum Agricole	Clairin Communal	Haiti	8,00
Rum 8 Y.O.	Hampden Estate	Giamaica	7,00
Ron 23 Y.O. Gran Reserva Solera	Zacapa	Guatemala	9,00
Tequila Anejo	Milagro	Messico	5,00