

## ANTIPASTI

Filetto di magrello marinato con insalata d'asparagi al balsamico,  
crostini alla curcuma e maionese allo yogurt

€ 10,00

Strudel di rosole, cipollotto e stracchino con  
crema pomodoro datterino all'olio d'oliva e fiori di campo disidratati

€ 10,00

Caprino in crosta di nocciole con guanciaiale croccante,  
pera al vino rosso e marmellata di pomodori

€ 11,00

Le "castraure" violetta fritte, salame nostrano,  
fonduta di Asiago dop e aglio in olio cottura

€ 12,00

Coscette di quaglia arrosto ripiene di salamella  
con panelle fritte e profumo di rapa rossa

€ 13,00

Il mio "Saor" di sarde fritte,  
(con olive nere tostate, bucce d'arancia candite)

€ 13,00

## PRIMI

Ravioli tutto tuorlo, ripieni d'asparagi verdi  
con pancotto, spugnole e clorofilla di coriandolo  
€ 13,00

Tagliolini al pesto di erbe spontanee,  
con sopressa e crumble di pane alle noci  
€ 13,00

Risotto fave e fave con cacio  
( min.per due persone)  
€ 12,00

Gnocchi di patate con piselli, ragù di capretto,  
olio di sesamo e panna acida  
€ 13,00

Canelloni al forno con ricotta di bufala,  
spinaci, besciamella all'erba cipollina  
€ 13,00

Crema di canellini con crostini di polenta  
e polvere di capperi  
€ 12,00

## SECONDI

Filetto di maiale lardellato con fichi caramellati,  
pistacchi e aceto balsamico igp di Modena  
€17,00

Coscia d'anatra in confit  
con arance e cipolline glassate  
€17,00

Diaframma di Black d'Angus  
con asparagi e erbe aromatiche  
€ 20,00

Guancia di vitello brasata alla birra scura,  
sedano rapa e mele verdi candite  
€18,00

Capocollo di maialino cotto in bassa temperatura  
con prugne al mosto cotto e patate all'olio d'oliva  
€17,00

Menu a degustazione 6 portate ( per tutto il tavolo) € 35,00

Coperto € 3,00

Acqua di fonte Valverde € 3,00

A richiesta piatti per celiaci



## DESSERT

€ 7,00

Semifreddo alla meringa  
con cioccolato.mou salato e fave di Tonka

Mousse al cioccolato bianco con mango sciroppato  
e granella di zucchero alla liquirizia

Crema frita alla veneziana con marmellata d'arancia amara

Brownies alle nocciole con gelato alla panna e  
marmellata di lamponi

OPSSS!!!

(parfait al caramello e crema di vaniglia bourbon)

Sorbetto al frutto della passione con cialda croccante  
€ 5,00

## Selezioni

Baccalà "all'amatriciana", passata di ceci e porro fritto  
€ 16,00

Asparagi che passione!  
(uovo 5 minuti, asparagi bianchi, ementhal, spugnole)  
€ 16,00

I "Bigoli mori"  
con arringa affumicata e pomodorini confit  
€ 13,00

Piccione in due cotture laccato al miele  
con crostone integrale e biete erbette  
€ 20,00

Roast-beef di Chianina ai pistacchi, cannellini al guanciale,  
crauti rossi, riduzione di vino rosso e fior di sale  
€ 20,00

"Secreto" di Pata Negra Iberico alla griglia,  
cipolla di Tropea in agrodolce  
e aceto tradizionale di Modena 12 anni  
€ 22,00