

Per noi resistere in cucina E'rispolverare i sapori di una volta...

E'esaltare i nuovi sapori

E' curare i rapporti con i produttori della zona

La nostra carne e le nostre materie prime provengono dall'Appennino Tosco-Emiliano:

Azienda Agricola Bio Giuseppe Mascherini - Azienda Agricola Bio Lazzarini Emanuele

-Salumificio Sant'Umberto - Salumificio Franceschini - Caseificio Fior latte - Caseificio Val Samoggia

-Azienda Agricola Muratori - Azienda Agricola Guidi

ANTIPASTI :

- Tagliere di salumi misti: Prosciutto di Parma 24 mesi, lonzino, mortadella di cinghiale e salame di daino


con crescentine, tigelle, pesto montanaro e cipolle caramellate (1,12) 20€

 - Tagliere di formaggi locali con friggione montanaro e tigelle (1,7) 18€

 - Caponatina di verdure con panelle di ceci alla menta..... 8€

PRIMI:

 - Tagliatelle ai funghi porcini* (1,3,7)..... 12€

 - Cannelloni ripieni di ricotta di pecora profumata alle erbe con ragù di verdure di stagione e pomodori confit (1,3,7)..... 11€

- Tortelli di patate* al ragù di cinghiale (1,3,7,9)..... 13€

- Strigoli con ragù di fagiano, il suo fondo, olive e timo (1,3,7,9)..... 12€

 - Riso rosso integrale con crema di fave, olive e limone (1)..... 10€

 - Testaroli con pesto di ortica e noci(1,3,7,8,12)..... 11€

SECONDI :

 - Petto di faraona con patata mantecata al rosmarino..... 15€

 - Cotoletta di melanzana, pomodorini confit, fonduta di provola e salsa al basilico (1,3,7)..... 12€

 - Filetto di maiale cotto a bassa temperatura con patata scaloppata al burro e timo(7)..... 14€

 - Asado di manzo con zucchine saltate e chutney di albicocca (12)..... 16€

 - Falafel di lenticchie con hummus di piselli, rapa rossa e cipolla frita croccante(1,6,9)..... 11€

 Contorni del giorno..... 5€

 Dolci..... 5€

- Tortino tiepido con coulis di fragole e crema inglese (3,7,8)

- Tenerina (3,7) - Panna cotta alla vaniglia con caramello salato (3,7)

- Crema di ricotta di capra con composta di pesche, miele e cioccolato fondente (1,7)

DRINKS

Il vino conviviale di nostra produzione (Rosso- Bianco) 0,25L 4€ 1/2L 6€ 1L 12€

Pignoletto frizzante d' Imola : 0,25L 3,50€ 1/2L 5€ 1L 10€

Birra Bionda (belga) HAACHT PRIMUS: PILSNER piccola 3€ media 5€

Birra Ipa (belga) HAACHT SUPER 8: IPA piccola 3,50€ media 6€

Amari e Grappe 3-4 €

sei curioso? abbiamo la carta degli amari

Acqua 0,75L 2 € - Caffè 1€ - COPERTO 1,50€ - *prodotto surgelato