

Inverno 2024

Gyoza, bollito, salsa di soia, brodo di carne,
Parmigiano Reggiano, miso, aceto balsamico,
erba cipollina, sesamo € 12.00

Involtino, testa e piedini di maiale, lenticchie,
salsa verde, porri € 12.00

Pastinaca, funghi cardoncelli, rape, carote,
erba cipollina, tartufo nero pregiato € 12.00

Capesante, cavolfiore, radicchio, bergamotto € 14.00

Tortellini in brodo € 16.00

Bottoni, ossobuco, zafferano, fondo bruno,
aceto balsamico € 16.00

Riso, Castelmagno, cavolfiori, cavolo nero € 18.00

Tagliolini, tartare di gamberi, cannellini,
bisque, limone € 18.00

Guancia di bovino, purè di patate, porri € 22.00

Capocollo di maiale, finocchi, saba, fondo
bruno, tartufo nero pregiato € 21.00

Cavolo romano, fagioli zolfino, pecorino, pane,
erbe aromatiche € 18.00

Coda di rospo, barbabietola, pak-choi, katsuobushi € 23.00

"Il pane che vi serviamo è fatto da noi: utilizziamo farine
di grano coltivato in Valsamoggia, il nostro lievito madre
naturale e grano arso"

I DOLCI

Sfera di cioccolato, crumble al cioccolato
fondente, cioccolato bianco, lamponi € 9.00

Tortino di strudel, crema inglese, gelato
alla cannella, gel al Rum e mele € 9.00

Cremoso al mandarino, meringa agli agrumi,
nocciole, pepe Timut € 8.00

Bocconcini Dai-Dai € 6.00

INSIEME AI DOLCI

Vermouth Rosso - Senera
al calice € 6.00

"Il Francesco" Spumante IGP - Tenuta la Riva
(Moscato Spumante secco sui lieviti)
al calice € 5.00
bottiglia € 24.00

Romagna docg Albana passito
Fattoria Monticino Rosso (100% albana)
al calice € 7.00
bottiglia € 30.00

Acqua microfiltrata € 2.00

Caffè Terzi € 2.00

Servizio e coperto € 3.50

•In caso di allergie ed intolleranze rivolgersi al personale di sala