




## ANTIPASTI


 *Prosciutto crudo (S. Ilario 30 mesi), coppa (S. Ilario 7 mesi), lardo (S. Ilario), salame (Fereoli Mario 3 mesi) e culatello (La Bastia 20 mesi)* €14,00

 *Prosciutto crudo "S. Ilario " 30 mesi* € 15,00

 *Culatello di Zibello "La Bastia" oltre 18 mesi* € 17,00

 *Coppa di maiale da noi affumicata accompagnata con cipolline glassate*  
€ 13,00

 *Sformatino di gorgonzola, salsa al castagnaccio , indivia brasata*  
€ 11,00

 *Crema di spinaci con budino di porcini e chips di patate viola*  
€ 12,00

## PRIMI

*Crema di zucca con cannolo al cremoso di Parmigiano* € 12,00



*Senza il cannolo*

*Tortelli d'erbetta alla parmigiana* € 10,00

*(con Parmigiano "Boldini" e ricotta fresca del caseificio di Basilicanova)*


*Tortelli di zucca (con zucca mantovana ed amaretti)* € 10,00


*Tortelli di patate con burro e parmigiano* € 10,00


*Anolini in brodo di cappone* € 14,00

*Tortelloni con ripieno di faraona nel suo sugo d'arrosto con scarola e  
cannellini* € 13,00


## SECONDI

 *Tagliata di Angus argentino con soffice di patate, taleggio e porcini* € 18,00

 *Coscia d'anatra cotta alle basse temperature con verza e patate al forno* € 17,00

 *Piccione con patate vitellotte e cavolo viola* € 18,00

*Punta di vitello alla parmigiana con patate al forno* € 15,00






 *Degustazione di formaggi con le nostre marmellate e mostarde* € 16,00

*Il pane di nostra produzione e coperto* € 3,00

## LE NOSTRE PROPOSTE DI MARE

*(le proposte possono cambiare a seconda del mercato)*



### ANTIPASTI

-  *Pesce azzurro nell'azzurro* € 8,00
-  *Vellutata di ceci ai capperi con baccalà mantecato* € 10,00
-  *Gamberoni croccanti con carciofi e crema di pastinaca* € 16,00
-  *Cavoli e cavoli, pancetta croccante e cappesante* € 18,00
-  *Tartare di tonno fresco, emulsione al mandarino e alloro, salsa al cipollotto* € 18,00

### PRIMI

*Tagliolini con ragù bianco di cozze e seppie* € 17,00


### SECONDI


-  *Filetti di ricciola (pescato) con fondente di cipolla rossa al peperoncino* € 19,00
-  *Tranci di rombo(pescato) con crema di broccolo e polvere di peperone crusco  
sforma tino di pane casereccio e caciocavallo* € 18,00


## DOLCI


*Torta di mandorle (sbrisolona) con zabaione all'antica maniera* € 6,00


*La nostra zuppa inglese* € 7,00  
*(crema pasticcera, al cioccolato e al pistacchio)*

 *I nostri sorbetti al bergamotto o fragola al lime*  
*(consistenza del gelato)* € 5,00

 *Semifreddo al cioccolato e zabaione all'amaretto* € 7,00

 *Il gelato di nostra produzione alla vaniglia o gelato bianco senza uova al caffè in infusione* € 5,00

 *Semifreddo alla nocciola con salsa all'espresso e cremoso al cioccolato fondente* € 8,00

 *Budino caldo di nocciole e frutto della passione e cake al mandarino*  
€ 8,00

*Millefoglie con cialde sottili alle mandorle, spuma di mirtillo e cremoso alla vaniglia* € 7,00

