

## Per iniziare...

### Uovo Soffiato in **Cocotte**

con **Tartufo Nero** e Parmigiano <sup>3,7</sup>

15 €

### Selezione di **Formaggi Tipici**

con le *Nostre Confetture e Giochi di Frutta* <sup>7</sup>

17 €

### Carpaccio **Vegano** 🍏

*Petali di Rapa Rossa CBT con Rucola e Pomodorini Soleggiati*

15 €

### Tomino Lardellato 🍷

con **Lardo di Colonnata** e Castagne Sciropate <sup>7</sup>

15 €

### Salmone **Viola**

marinato alla **Barbabietola**, con Cavolo Bianco e Citronette agli Agrumi <sup>4,12</sup>

16 €

### Flan di **Verdure di Stagione**

con *Fonduta di Parmigiano Dismano* e Patate Chips di **Montese** <sup>3,7</sup>

14 €

### Carpaccio di **Pesce Spada** Affumicato

con *Songino, Uva Rossa* e Olio al Basilico <sup>4</sup>

16 €

## La Mission

### Accogliere

### Emozionare

### Sorprendere

### Rievocare

### Scoprire

### 🍏 Proposta Healthy

🍷 Consigliato dallo Chef Ludovico

👨🍳 Percorso Tradizione

🚫 Disponibile in Versione Gluten Free

(con Pasta Gluten Free/Riso)

## Tra Matterello e Torchio

### Fusillone “**Carmiano**” allo **Stracotto di Tonno** 🍷

con *Pomodorini Arrostiti e Menta* <sup>1,4,12</sup>

18 €

### **Balanzoni** Ricotta e Mortadella 🍷

con *Burro, Coulis di Pomodoro e Noci* <sup>1,3,7,8,9</sup>

16 €

### Tagliolini **Gialli e Neri** 🍷🚫

con *Battuto di Triglie e Pesto di Broccoli* <sup>1,3,4,5,8,12</sup>

17 €

### Risotto alla **Zucca e Pecorino**

mantecato con *Burro alle Erbe e Gocce di Balsamico* <sup>7,9,12</sup>

18 €

### Vellutata di **Zucchine e Porri** 🍏🚫

con *Purea di Rapa Rossa, Crostini di Pane Integrale e Olio EVO* <sup>1,9</sup>

15 €

### **Passatelli Romagnoli** 🍷👨🍳🚫

con *Funghi Porcini e Crema di Pecorino* <sup>1,3,7,9</sup>

16 €

con il *Brodo Buono* <sup>1,3,7,9</sup>

16 €

### **Spaghetti Integrali Quadrati** 🍏🚫

in *Salsa di Pomodoro Ramato e Pesto di Basilico* <sup>1,5,7,8,9</sup>

14 €

## Allergeni

- 1) Glutine
- 2) Crostacei
- 3) Uova e Derivati
- 4) Pesce
- 5) Arachidi e Derivati
- 6) Soia
- 7) Latte e Derivati
- 8) Frutta a Guscio
- 9) Sedano
- 10) Senape
- 11) Sesamo
- 12) Anidride Solforosa e Solfiti
- 13) Lupini
- 14) Molluschi

Si prega di contattare lo staff per qualsiasi necessità

## Fuoco, Fiamme e Passione

### **Tantacolo di Polpo** in Doppia Consistenza

con *Polpo arrosto, Vellutata di Patate e Chips di Patate Dolci* <sup>4,7,9,14</sup>

18 €

### **Petto d’Anatra** all’Amarena 🍷

su *Bruschetta di Toscano, scaloppato con Amarena Fabbri*

e la sua *Glassa* <sup>1,7,9</sup>

17 €

### Tranci di **Branzino CBT**

su *Vellutata di Piselli e Julienne di Verdure Marinate* <sup>4,9</sup>

18 €

### Tagliata di **Manzo Nostrano** 🍏

al *Sale Grosso di Cervia* e *Rosmarino*

24 €

### Tagliata di Manzo ai **Sapori d’Autunno** 🍷

di *Manzo Nostrano* con *Funghi Porcini Trifolati*

26 €

con *Funghi Porcini Trifolati* e *Tartufo Nero*

33 €

### **Galletto** alla Toscana

cotto alla *Brace* e la sua *Salsa* <sup>9,12</sup>

18 €

### Cappelle di **Funghi Porcini** 🍷🚫

gratinate al Forno con *Briciole di Pan Speziato al Basilico* <sup>1</sup>

16 €

## Le Fantasie del Contadino

### **Patate di Montese** al forno

5 €

### **Pinzimonio di Verdure** <sup>9</sup> 🍏

7 €

### **Contorno del Giorno saltato**

6 €

### **Insalata mista**

6 €

## Tradizione e Territorio

### Tagliere di Salumi “**Franceschini**” 🍷

(min. 2 Pers)

con *Crudo di Parma, Pancetta, Mortadella Opera, Salame Rosa, Ciccioi Secchi, Tigelle e Giardiniera* <sup>1,7,9</sup>

24 €

### La Selezione di **Scarpette** 🍷👨🍳🚫

con *Friggione Bolognese, Pesto Montanaro, Spuma di Mortadella e Bruschette di Toscano* <sup>1,7</sup>

16 €

### I **Tortellini Artigianali** 🍷

con *Fonduta di Parmigiano e Tartufo Nero* <sup>1,3,7,9</sup>

17 €

con il *Brodo Buono* <sup>1,3,7,9</sup>

17 €

### Le Tagliatelle Gialle della **Zdora** 🍷🚫

al *Ragù Bolognese* <sup>1,3,9,12</sup>

15 €

con *Funghi Porcini Trifolati* <sup>1,3,12</sup>

17 €

### La Cotoletta di Suino alla **Petroniana** 🍷👨🍳

con *Prosciutto Crudo* e *Fonduta di Parmigiano* <sup>1,3,7,9</sup>

17 €

## Lo Chef Ludovico

### Passione

### Determinazione

### Dedizione

### Studio

### Tradizione