

## Il Nostro menù



### Antipasti

Bignè farcito alla zucca i suoi semi e broccoli, con fonduta di taleggio e arachidi	1,3,5,7 V	€ 11,00
Gamberoni al lardo in crema di ceci	2	€ 14,00
Tartare di cervo, pomodori secchi, spinaci freschi, senape in grani, olive con robiola al tartufo nero e tuorlo d'uovo stagionato	3,7,10	€ 15,00
Ostrica super special du Belon Francia "al pezzo"	14	€ 3,00
Misto di salumi Faentini con crescentina frita	1	€ 14,00
Tartelletta di pasta brisé con fegatini di pollo, salsa al cavolo viola e tartufo nero \	1,3,7	€ 11,00
Frittata con porcini e formaggio buche de chevre	3,7 V	€ 10,00
Scaloppa di foie gras con banana caramellata e confettura ai frutti di bosco	1	€ 20,00
Funghi cardoncelli fritti in tempura	V	€ 12,00

### Primi piatti

Passatelli asciutti con fonduta e tartufo scorzone	1,3,7 V	€ 14,00
Risotto al fondo di piccione e burrata	7	€ 13,00
Nastrine ai due colori con seppia, pomodori secchi e cavolo nero	1,3,14	€ 12,00
Paccheri gratinati, farciti al merluzzo con ristretto ai crostacei e crudo di gamberi rossi	1,2,3,14	€ 13,00
Pappardelle al goulasch di cinghiale	1,3,	€ 12,00
Strozzapreti con porcini, olive, broccoli e pecorino	1,7 V	€ 11,00
Cappellacci di faraona e cardamomo con sedano rapa, basilico e rapa rossa essiccata	1,3	€ 12,00
Cappelletti in brodo	1,3,7	€ 11,00
Tagliolini paglia e fieno ai frutti di mare	1,2,14	€ 13,00

Coperto, servizio e pane di nostra produzione € 2,50

**Allergeni:** 1) cereali (richiedete la carta senza glutine) 2) crostacei 3) uova 4) pesce  
5) arachidi 6) soia 7) latticini 8) frutta a guscio 9) sedano 10) senape 11) semi di  
sesamo 12) anidride solforosa e solfiti 13) lupini 14) molluschi  
V = adatto ai vegetariani

## Il Nostro menù

### Angolo dei bambini

Gnocchi al pomodoro	1,3	€ 9,00
Tagliatelle al ragù	1,3,9	€10,00
Cotoletta alla milanese	1,3	€ 8,00
Patate al forno		€5,00
Patate fritte	1,3	€5,00
Gelato alla crema o cioccolato o misto	3,7,8	€5,00

### Secondi piatti

Tagliata di Manzo Canadese al sale di Cervia con patate arrostiti, germogli di spinacio e pomodorini arrostiti		€ 23,00
Fiorentina di angus Irlandese	all' etto	€ 5,00
Petto d'anatra con salsa ai frutti di bosco e tortino ai porcini	3,7	€ 22,00
I 4 tagli del maiale Danè grigliati con tavolozza di contorni ed aceto balsamico ristretto		€ 17,00
Filetto di orata scottato con verdure saltate alla soia e topinambur	1,4,7	€ 19,00
Cotechino con il purè	7	€ 15,00
Fritto in tempura di triglia, gamberi, carote, avocado e salsa al passion fruit	1,3,4,14	€ 18,00
Le verdure al forno (porzione da secondo)	V	€ 9,00
Tripa al sugo		€ 11,00
<b>“I preziosi” conservati in scatola (aggiunta di burro salato e crostini)</b>		
Acciughe del Cantabrico 50g	1,7,4	€ 12,00
Ventresca di tonno Real Conservera 115g	1,7,4	€ 18,00
Cannolicchi al naturale Real Cons.135g	1,7,4	€ 35,00
Uova di salmone calvisius 50g	4	€ 19,00
Caviale Siberian Calvisius 10g	4	€ 19,00
Salmone norvegese affumicato preaffettato 100g	4	€ 16,00
Storione affumicato preaffettato 80g	4	€ 16,00

Coperto, servizio e pane di nostra produzione € 2,50

**Allergeni:** 1) cereali (richiedete la carta senza glutine) 2) crostacei 3) uova 4) pesce  
5) arachidi 6) soia 7) latticini 8) frutta a guscio 9) sedano 10) senape 11) semi di  
sesamo 12) anidride solforosa e solfiti 13) lupini 14) molluschi  
v = adatto ai vegetariani

## Il Nostro menù



### **Formaggi italiani, francesi e scozzesi, miele, marmellate del nostro orto:**

Selezione (8 Formaggi)	7 V	€ 20,00
Piccolo assaggio (3 Formaggi)	7 V	€ 11,00
Tomino fuso in crosta di lattuga con insalatina di stagione	7 V	€ 8,00

### **Contorni ( i nostri secondi sono già compresi di contorno)**

Patate al forno	V	€ 5,00
Insalata mista	V	€ 5,00

### **Dessert**

Sfogliata calda profumata allo cherry e crema inglese (cottura 9 minuti)	1,3,7,8	€7,00
Tortino caldo al cioccolato con crumble salato ai canditi e mousse di prugne al caffè	1,3,7,8	€7,00
Semifreddo di meringa con ananas e banana e la sua salsa		€7,00
Barattolo di mascarpone e frutti di bosco con ciambellina marmorizzata	1,3,7	€7,00
Panna cotta con ristretto al mosto e mousse alla crema di nocciola	7,8,	€7,00
Assaggi di tre sorbetti di frutta fresca	1,3	€5,00

### **I passiti al calice**

Albana passito Goccia di fico La Sabbiona		€5,50
Vin Santo Frescobaldi		€5,00
Centesimino Rosso Zoli		€5,50

Coperto, servizio e pane di nostra produzione € 2,50

**Allergeni:** 1) cereali (richiedete la carta senza glutine) 2) crostacei 3) uova 4) pesce  
5) arachidi 6) soia 7) latticini 8) frutta a guscio 9) sedano 10) senape 11) semi di  
sesamo 12) anidride solforosa e solfiti 13) lupini 14) molluschi  
v = adatto ai vegetariani

### Proposta di Degustazione

Bignè farcito alla zucca i suoi semi e broccoli, con fonduta di taleggio e arachidi

Cappellacci di faraona e cardamomo con sedano rapa,

basilico e rapa rossa essiccata

I 4 tagli del maiale Danè grigliati con tavolozza di contorni ed aceto balsamico ristretto

Semifreddo di meringa con ananas e banana e la sua salsa

€ 42,00

*Bevande e coperto esclusi (minimo per due persone)*

*Gli allergeni di questo menù sono elencati all'interno della carta nei singoli piatti*