

Antipasti

Gamberoni al lardo in crema di ceci	*2	€ 14,00
Crudo di Gamberi grigi con farinata, fave di cacao e pesto alle alghe	*3	€ 17,00
Seppia scottata con purè di piselli, emulsione ai pomodori secchi e speck croccante	*14	€ 13,00
Sashimi di tonno con involtino di pasta di riso, yogurt e karkadè	*4,6,7,10	€ 16,00
Ostrica fine de claire	14	€ 3,50
Scaloppa di foie gras con pan brioche e confettura di pera cotogna	*1,3,7	€ 22,00
Misto di salumi Faentini con crescentina fritta	1	€ 14,00
Musotto di maiale padellato con biette al vapore in crema di cocco e Churry	7,10	€ 12,00
Tartare di manzo con pepe di sichuan, maggiorana, paté di olive, emulsione di spinaci , carote e zenzero	3	€ 14,00
Frittata con fiori di zucca e formaggio brie	3,7 V	€ 11,00
Funghi cardoncelli fritti in pastella con salsa di aceto balsamico e miele	1 V	€ 13,00
Fiore di zucca, farcito al formaggio fritto in tempura con carpaccio di pomodoro e pesto al basilico V	*1,2,3,7,14	€ 13,00

Primi piatti

Passatelli asciutti con fonduta e tartufo scorzone	1,3,7 V	€ 15,00
Mezzi Paccheri (<u>Mancini</u>) con pomodoro fresco, basilico e burrata	1,7 V	€ 11,00
Ravioli al formaggio romagnolo con crema all'uovo, cremoso di spinaci e semi di lino	1,3,7,8 V	€ 13,00
Maltagliati verdi con porcini, pancetta, peperone rosso e pecorino	1,3,7,12	€ 13,00
Orzotto al ragù di anatra con squacquerone e rucola fritta	1,7,12	€ 12,00
Tagliatelle con ragù di rigaglie di pollo	1,3,9	€ 11,00
Cappellacci al cacao ripieni di pesce spada, capperi ed erba cipollina, con emulsione al prezzemolo e semi di sesamo nero	*1,3,4,11	€ 15,00
Gnocchi di patate e nero di seppia con ragù di polpo e spaghetti di soia fritti	*1,3,6,14	€ 13,00
Maccheroncini artigianali all'uovo ai frutti di mare	*1,2,3,14	€ 13,00

Coperto, servizio e pane di nostra produzione € 3,00

Allergeni: *prodotto surgelato 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 V	€ 9,00
Tagliatelle al ragù	1,3,9	€10,00
Ravioli burro e salvia	1,3,7 V	€11,00
Cotoletta alla milanese	1,3	€ 8,00
Patate al forno	V	€5,00
Patate fritte	1,3 V	€5,00
Gelato alla crema o cioccolato o misto	3,7,8 V	€5,00

Secondi piatti

Picanha di Manzo Red Hereford con patate arrostate, germogli di spinacio e pomodorini		€ 23,00
Fiorentina di angus Irlandese	all' etto	€ 6,00
Polpettine di carne al sugo con fagiolini e purè di patate alla curcuma	1,3,7	€ 14,00
Capocollo di maialino da latte cotto a bassa temperatura con verdure al vapore e chips di polenta		€ 19,00
Spalla di agnello arrosto, con patate fisarmonica e salsa all'uovo	3,7	€ 19,00
Filetto di canguro in salsa al cioccolato con melanzana farcita di riso alla paprica		€ 24,00
Trippa tradizionale al sugo su crostone di pane	1	€ 11,00
Filetto di rombo al cardamomo con tortino di spinaci e le salse di verdura	3,4,7	€ 22,00
Fritto in tempura di polpo, gamberi, carote, avocado ed emulsione al passion fruit	*,1,2,4,7	€ 18,00
Le verdure al forno (porzione da secondo)	V	€ 9,00
Gallinella di mare in vaso cottura con pomodorini, zucchine e olive	*1	€ 21,00

Il Nostro menù

“I preziosi” conservati in scatola (aggiunta di burro salato e crostini)

Tonno Bonito del Norte 120g	1,4	€ 10,00
Acciughe del Cantabrico 50g	1,4,7	€ 12,00
Baccalà Portoghese in olio extravergine d'oliva 120 g	1,4	€ 13,00
Bloc di fois gras 40 g		€ 13,00
Caviale 10 g		€ 25,00

Formaggi italiani, francesi e scozzesi, miele, marmellate del nostro

orto:

Selezione (8 Formaggi)	7 V	€ 21,00
Piccolo assaggio (3 Formaggi)	7 V	€ 11,00

Contorni (i nostri secondi sono già compresi di contorno)

Patate al forno	V	€ 5,00
Insalata mista	V	€ 5,00
Verdure al vapore	V	€ 5,00
Polenta fritta	V	€ 6,00

