

ANTIPASTI

SFORMATINO DI POLENTA

€ 12

Con cremoso di taleggio, pancetta croccante e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP

(Polenta flan with creamy Taleggio cheese, crunchy pancetta and Balsamic Vinegar of Modena)



GLUTEN FREE

BATTUTA DI FILETTO DI MANZO TAGLIATA AL COLTELLO

€ 14

Con lamine di funghi freschi e salse dello Chef

(Beef tartare with fresh mushrooms' flakes and the Chef's sauces)



GLUTEN FREE

UOVO POCHE´

€ 13

Su base di patate con tartufo nero

(Pochè egg with potatoes and black truffle)



GLUTEN FREE

SPUMA DI MORTADELLA

€ 9

Con flauti di pasta sfoglia e pistacchi tostati

(Mortadella mousse with puff pastry breadsticks and toasted pistachios)

Per eventuali intolleranze e/o allergie alimentari, si prega di chiedere informazioni sugli ingredienti che compongono i nostri piatti allo staff, grazie.

For any food intolerances or allergies, please ask information about the ingredients of our dishes to the staff, thanks.

PRIMI

LASAGNETTA VEGETARIANA IN COCCIO € 10

*Con funghi galletti
(Vegetarian lasagna with “Galletti” mushrooms)*

**TORTELLONI DI RICOTTA E SPINACI
FATTI IN CASA** € 11

*Con burro, salvia, pancetta croccante e Aceto Balsamico
(Homemade tortelloni stuffed with ricotta, spinaches and fla-
vored with butter, sage, crunchy pancetta and Balsamic Vinegar)*

I CLASSICI TORTELLINI MODENESI* € 13

*Nel nostro brodo di cappone
(The classic tortellini of Modena with our capon broth)*

**I TORTELLINI IN CIALDA DI
PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI*** € 13

*Con gocce di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena
D.O.P. “Affinato”
(Tortellini with a Parmesan wafer and Balsamic Vinegar)*

SPAGHETTI ALLA CHITARRA € 9

*Con zucca, guanciale nostrano e nocciole
(“Chitarra” spaghetti with pumpkin, Guanciale ham and hazelnuts)*

**È possibile richiedere i tortellini anche nella variante senza glutine.*

SECONDI

TAGLIATA DI MANZO

€ 17

Con Olio Extravergine di Modena “Acetaia Sereni”, sale grosso e rosmarino. L’aggiunta di Aceto Balsamico è a vostra discrezione.

(Beef tagliata with our Extra Virgin Olive Oil, salt and rosemary. You can also add Balsamic Vinegar)



GLUTEN FREE

TAGLIATA DI MANZO AI FUNGHI PORCINI

€ 21

(Beef tagliata with porcini mushrooms)



GLUTEN FREE

TAGLIATA DI MANZO CON TARTUFO NERO

€ 21

(Beef tagliata with black truffle)



GLUTEN FREE

FILETTINI DI MAIALE

€ 10

Con “Mioaceto Sigillo Argento 13 anni”

(Beef fillets with Balsamic Vinegar)

VITELLO IN CROSTA DI PANE

€ 18

Con cuore di Parmigiano Reggiano 24 mesi e tartufo nero

(Fillet in bread crust with a core of Parmesan and black truffle)

GNOCCO FRITTO E CRESCENTINE

€ 14

Con Prosciutto di Parma D.O.P. 24 mesi, Coppa Piacentina D.O.P., Salame nostrano, Mortadella “Favola”, ciccioli, confetture aziendali, miele d’acacia Az. Agr. Castellari, selezione di formaggi locali.

(“Gnocco Fritto” and “Crescentine” with cold cuts, mixed cheeses, local honey and our homemade marmelades)

DOLCI

BAVARESE ALLA NOCCIOLA

€ 8

Con crema di cioccolato caldo

(Hazelnut Bavarese with a cream of hot chocolate)



TORTINO DI PANETTONE

€ 9

Con spuma al Vin Santo

(Panettone cake with "Vin Santo" wine mousse)

TORTA DI CASTAGNE

€ 6

Con crema chantilly al caffè

(Chestnut cake with coffee chantilly cream)

TORTA DEL GIORNO

€ 5

(Cake of the day)

***Per accompagnare il dolce consigliamo:**

(to combine your dessert we suggest)

€ 5
al calice

- Albana di Romagna DOCG Passito - Fattoria Monticino Rosso
- Passito di Malbo Gentile dell'Emilia IGT - Terraquilia

**Alcuni dei nostri prodotti potrebbero essere conservati in freezer
(some of our products could be preserved in freezer)*