

## ANTIPASTI

### ORTO DI PRIMAVERA

*Misticanza con verdure di stagione,  
patate novelle, fiori di campo e vinaigrette al  
Dolcebalsamico*

9

### UNA NUVOLA DI PASTA: LO GNOCCHO FRITTO

*Con Prosciutto di Parma 24 mesi  
1,50 / pezzo*

### BATTUTA DI ANGUS

*Tagliata al coltello con maionese dell'Acetaia,  
bottarga di uovo e capperi*

16

### FLAN DI ZUCCHINE DELL'ORTO

*Su salsa dello Chef e pomodorini confit*

10

### UOVO DORATO

*Su base di patate novelle con  
Perle al Balsamico*

10

## PRIMI PIATTI

### TORTELLONI SERENI

*Ripieni di ricotta del casaro, con guanciale  
croccante e "Mioaceto" Sigillo argento 13 anni*

12

### RISOTTO TUTTO MODENA

*(min. 2 persone)*

*Mantecato con Parmigiano Reggiano, briciole  
di Prosciutto di Modena DOP e Aceto  
Balsamico Tradizionale di Modena DOP*

14

### GNOCCHETTI DI PATATE

*Con salsiccia nostrana alle erbe  
provenzali e zafferano*

12

### LE TAGLIATELLE

*Fatte in casa secondo la tradizione con  
ragù alla Bolognese*

12

### PASSATELLI ASCIUTTI

*Su crema di Parmigiano Reggiano e tartufo  
nero estivo*

15

## SECONDI PIATTI

### COSTATA IN OSSO

*Servita su piastra rovente accompagnata da  
patate al forno*

7 / 100g

### TAGLIATA DI ANGUS

*Manzo servito con Olio Extravergine di Oliva  
"il Dolz" di nostra produzione, rosmarino e  
patate al forno*

18

### FILETTO DI MAIALINO

*Cotto a bassa temperatura, lardellato,  
su crema di Formaggio di Fossa di  
Sogliano (RN) e tartufo nero*

17

### GNOCCHO FRITTO E TIGELLE

*Con affettati misti Emiliani, formaggi  
nostrani e confetture di nostra produzione*

14

### TAGLIATA DI ANGUS GUSTOSA

*Manzo con Tropea caramellata  
all'Aceto Balsamico, miele, mandorle tostate e  
pancetta rosolata*

20

## CONTORNI

*Patate Al Forno - Verdure in pinzimonio - Verdure grigliate - Insalata di verdure miste - Spinaci saltati con burro e Parmigiano Reggiano*

5

COPERTO

2,50

ACQUA

2