

## *Antipasti*

Battuta di ombrina e gambero rosso, mango,  
asparagi freschi e olio allo zenzero €20

Sfera di burrata al pomodoro fresco  
con gamberi rosa siciliani e fagiolini al basilico €19

Seppie siciliane cotte a bassa temperatura  
su crema di patate al curry e polvere di capperi €15

Polpetta di ceci al mais con verdure croccanti e  
vellutata di piselli alla maggiorana €14

Sandwich con battuta di manzo, maionese di patate  
ai fiori di zucca e marmellata di pomodoro €17

Degustazione della Bottega:

Prosciutto di Parma 18 mesi, mousse di mortadella,  
crème brûlée al parmigiano e la nostra giardiniera di  
verdure €15

Radicchio di campo, guancialetto abbrustolito,  
uovo sodo e vinaigrette €9

## *Primi Piatti*

Tagliatelle al ragù	€10
Tortellini in brodo classico	€14
Triangoli integrali ripieni di patate e provola affumicata con asparagi verdi e fiori di zucca	€14
Rigatone fresco al carbone, con ragù bianco di cortile e tartufo nero	€15
Spaghetti fresco di orzo con mazzancolle, cavolo romanesco, spuma di burrata al basilico e scampo crudo	€17
Risotto ai frutti di mare con crudo di gamberi rosa e lattuga marina (18min)	€16
Orecchiette al polpo e zafferano, pomodori gratinati e calamaretti marinati al lime	€15
Chitarra di semola al ragù di scorfano, melanzane e battuta di tonno al bergamotto	€18

## *Secondi Piatti*

Tagliata di manzo con patate al forno	€16
Lingua di manzo tonnata, polvere di capperi e gel di ciliegia	€16
Pulled pork affumicato al BBQ con la sua salsa, verdure spadellate alla maggiorana	€15
Filetto di rombo alle zucchine, ristretto di vitello, gocce di pomodoro e timo	€19
Tonno rosso con crema di patate, quinoa soffiata, cipollotto agrodolce, olio al prezzemolo	€21
Trancio di branzino al forno con erbe aromatiche sfogliata di melanzane, ristretto di gamberi siciliani	€20
Tortino di cannellini e bietola, piccole verdure, salsa al latte di mandorle e ciliegino giallo.	€13
Degustazione di formaggi dell' Appenino Emiliano con miele e confetture	€12

## *Dessert*

Crema brûlée classica €6

Barattolo al mascarpone e pistacchio con nocciole  
caramellate, sale di Cipro e biscotto di riso Venere €7

Crema ai tre cioccolati con panna montata e  
croccante alle mandorle €7

La nostra torta al formaggio ( stracchino e ricotta  
mista ) ganache al fondente, passion fruit e cocco €8

Zuppa inglese con composta alle pesche €7

Il gelato e i sorbetti di nostra produzione €5

Coperto e pane €3

Acqua minerale in bottiglia SURGIVA €2

Acqua microfiltrata €1

Caffè €2

\*Si avverte la Gentile Clientela che alcuni prodotti, se non reperibili freschi, potrebbero essere surgelati all'origine.