

## ANTIPASTI

Gnocchini fritti

con Prosciutto crudo *Stagionatura 24/30 mesi*

€ 7,00

Crescentina maxi (100 gr.)

con Melanzana grigliata, Pecorino alla piastra, Ragù

€ 7,00

Crostone

con Gorgonzola, Spinaci, Pancetta, Funghi porcini

€ 7,00

Tartare di manzo

con Cipolla Tropea e Peperoni caramellati

€ 9,00

Frittelle di Baccalà

€ 7,00

*(solo Venerdì, Sabato e Domenica)*

## GNOCCO FRITTO e CRESCENTINE

Classico

Gnocco fritto e Crescentine (4 + 4 pezzi)

con Prosciutto Crudo, Mortadella, Salame, Ciccioi,  
Lardo e Stracchino

€ 12,00

con i Salumi di Tigrinto

I suini Tigrinto crescono secondo i principi del progetto Cura Natura, figlio di quella parte di territorio della provincia di Modena, tra Vignola, Spilamberto e Castelnuovo, da sempre terra di agricoltura e di suinicoltura. Un sistema che ha introdotto metodiche all'avanguardia nel rispetto della tradizione, degli animali, e dell'ambiente. Il percorso di filiera è certificato, dall'origine alla lavorazione della carne, per una completa tracciabilità. Il risultato è una carne nuova, che riscopre il sapore antico del maiale in natura.

Gnocco fritto e Crescentine (4 + 4 pezzi)

con Prosciutto Crudo 24/30 mesi, Prosciutto medievale,  
Salsiccia passita romagnola, Guanciale stagionato,  
Coppa di testa, Pancetta affumicata

€ 16,00

## MINESTRE

Tortellini  
in Brodo  
o in Crema di Parmigiano

€ 12,00

Tortellini Verdi  
con Pancetta e Funghi porcini

€ 12,00

Tortelloni di Ricotta e Funghi porcini  
con Burro fuso e Semi di papavero

€ 10,00

Tortelloni di Zucca  
con scaglie di Parmigiano e Aceto Balsamico

€ 10,00

## MINESTRE

Passatelli  
con fonduta di taleggio, porri  
e prosciutto crudo croccante

€ 10,00

Gnocchetti di zucca  
con Ragù di salsiccia

€ 8,00

Tagliatelle  
al Ragù di carne tradizionale

€ 8,00

Lasagne verdi  
€ 10,00  
*(solo Domenica a Pranzo)*

## PIETANZE

Nodino di Vitello  
ai Funghi porcini

€ 15,00

Filetto di manzo Irlandese  
al rosmarino

€ 20,00

Costata di maiale  
al sale  
con Cipolla rossa Tropea

€ 15,00

## PIETANZE

Guancialino di maiale  
alla Birra

€ 14,00

Cacciatora  
di Coniglio

€ 10,00

Faraona e Coniglio Arrosto

€ 10,00

*(solo Domenica a Pranzo)*

## CONTORNI

Patate  
al Forno

€ 4,00

Spinaci  
al Burro

€ 4,00

Melanzane e Zucchine  
con Olio extra vergine di oliva, Aglio e Origano

€ 5,00

Cipolline  
all'Aceto Balsamico

€ 4,00

## DOLCI

Tiramisù  
al croccantino di mandorle  
€ 5,00

Panna cotta  
con salsa e granella di pistacchio  
€ 5,00

Cuore morbido di Cioccolato fondente  
con Gelato alla vaniglia  
€ 5,00

Zuppa Inglese  
Tradizionale, con creme ai due colori  
€ 5,00

Gelato fiordilatte  
con Amarene “messe via”  
€ 5,00

## DOLCI

La Torta di tagliatelline  
€ 5,00

Il Bensone di Modena  
€ 5,00  
*(solo Domenica a Pranzo)*

## VINI da DESSERT

Moscato giallo Passito dei Colli Euganei      al bicchiere € 6,00  
*Parco del Venda (PD)*

Albana di Romagna Passito      al bicchiere € 6,00  
*La Sabbiona (RA)*

Vin Santo del Chianti      al bicchiere € 6,00  
*Fattoria dei Barbi (SI)*