

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)