

MENU À LA CARTE

Ogni piatto è memoria prima che sapore. Questo menù attraversa i silenzi dei boschi emiliani e il vento del mare sardo, per approdare a Bologna: qui le radici dello chef si intrecciano con l'autunno, la stagione più generosa.

Each dish is more about memory than flavor. This menu traverses the silence of the Emilian woods and the winds of the Sardinian sea, landing in Bologna: here, the chef's roots are intertwined with autumn, the most generous season.

..... Chef DAVE

ANTIPASTI • STARTERS

CARPACCIO DI MANZO, FINFERLI E SENAPE

Fettine di manzo, finferli saltati, crema di funghi di stagione, senape in grani, chips di pane croccante
Thinly sliced beef, sautéed chanterelle mushrooms, seasonal mushroom cream, wholegrain mustard, crispy bread chips

€ 20

POLPO ARROSTO, SEDANO RAPA E MANDARINO

Tentacolo di polpo alla brace, bieta saltata, puré di sedano rapa, salsa al mandarino
Charred octopus tentacle, sautéed Swiss chard, celeriac purée, mandarin sauce

€ 22

ZUCCA AL BARBECUE, CAPRINO E CAVOLO NERO

Trancio di zucca glassata, spuma di caprino, cavolo nero, semi tostati, aceto balsamico tradizionale
Glazed pumpkin slice, goat cheese mousse, black cabbage, toasted seeds, traditional balsamic vinega

€ 18

PRIMI PIATTI • FIRST COURSES

AGNOLOTTI DI FARAONA, FONDO BRUNO E MELA VERDE

Pasta fresca fatta in casa ripiena di faraona arrosto, fondo bruno, mela verde fresca
Homemade pasta filled with roasted guinea fowl, served with jus and fresh green apple

€ 22

FREGULA AI GAMBERI ROSSI, FINOCCHIETTO E BOTTARGA

Fregula sarda tostata, cotta in brodo di crostacei, gamberi rossi crudi e scottati, finocchietto selvatico, bottarga di muggine
Toasted Sardinian fregula cooked in shellfish broth, raw and seared red prawns, wild fennel, mullet bottarga

€ 24

SPAGHETTONE INTEGRALE, CAVOLFIORE, ACCIUGHE E BERGAMOTTO

Spghettone integrale mantecato con crema di cavolfiore arrostito e acciughe, bergamotto e pane croccante tostato
Whole wheat spghettone tossed with roasted cauliflower cream and anchovies, bergamot zest, toasted crunchy bread

€ 20

SECONDI PIATTI • MAIN COURSES

FILETTO DI MANZO ALLA ROSSINI, FOIE GRAS E SPINACINO

Filetto di manzo, foie gras, pan brioche tostato, spinacino saltato con uvetta e pinoli, salsa al tartufo, lamelle di tartufo nero
Beef fillet, foie gras, toasted brioche, sautéed spinach with raisins and pine nuts, truffle sauce, black truffle shavings

€ 45

TONNO SCOTTATO, CAROTE E ZAFFERANO

Trancio di tonno rosso scottato, carote baby, aglio nero, salsa allo zafferano e mandorle tostate
Seared bluefin tuna steak, baby carrots, black garlic, saffron sauce, toasted almonds

€ 29

PATATA DOLCE, TALEGGIO E RADICCHIO

Patata dolce al forno, fonduta di taleggio, cipolla rossa caramellata, radicchio julienne, nocciole tostate
Baked sweet potato, Taleggio cheese fondue, caramelized red onion, julienned radicchio, toasted hazelnuts

€ 22

TRADIZIONE • TRADITION

Tortellino in brodo grasso della tradizione
Tortellino in traditional fatty broth

€ 18

Tagliatella al ragù alla bolognese
Tagliatella with ragù bolognese

€ 17

Lasagna verde alla bolognese
Green lasagna bolognese

€ 17

Cotoletta alla bolognese
Bolognese cutlet

€ 25

CONTORNI • SIDES

Patate al forno
Baked potatoes

€ 8

Verdura di stagione
Seasonal vegetables

€ 8

Insalata mista
Mixed salad

€ 8

DOLCI • DESSERT

TARTE TATIN DI MELE, CREMA ALLA VANIGLIA

Sfoglia caramellata con mele di stagione, salsa alla vaniglia
Caramelized puff pastry with seasonal apples, vanilla sauce

€ 10

GELATO ALLA CREMA, AMARENE E CRUMBLE DI MANDORLE

Gelato artigianale alla crema e amarene
Homemade custard gelato with amarena cherries and almond crumble

€ 10

CREMOSO AL CIOCCOLATO BIANCO E LIMONE

Cremoso al cioccolato bianco, salsa al limone, crumble al pistacchio
White chocolate cream, lemon sauce, pistachio crumble

€ 10

ORO FELSINEO

Spuma di mascarpone con tenerina al cioccolato fondente
Mascarpone mousse with dark chocolate tenerina cake

€ 10

SELEZIONE FORMAGGI DELLA CASA HOUSE CHEESE SELECTION

SELEZIONE DI FORMAGGI (3)

Tris di formaggi selezionati dal nostro caveau, serviti con pan brioche, composta di frutta e mostarda
Selection of three cheeses from our cellar, served with brioche bread, fruit compote, and mustard fruit chutney

€ 18

SELEZIONE DI FORMAGGI (5)

Cinque formaggi selezionati dal nostro caveau, serviti con pan brioche, composta di frutta e mostarda
Selection of five cheeses from our cellar, served with brioche bread, fruit compote, and mustard fruit chutney

€ 25