



MENU À LA CARTE

Ogni piatto nasce da un percorso fatto di esperienza, stagioni e territorio. Questo menù racconta una cucina che guarda l'Emilia con rispetto, valorizzando materie prime e tradizione, con uno sguardo contemporaneo fatto di tecnica ed equilibrio.

Each dish is born from a journey of experience, seasons, and local traditions. This menu showcases a cuisine that respects Emilia region, showcasing raw ingredients and tradition, with a contemporary approach based on technique and balance.

..... Chef DAVE

ANTIPASTI • STARTERS

Carpaccio di manzo, stracciatella, salsa con acciuga del Cantabrico, senape, limone, capperi croccanti € 18
Beef carpaccio, stracciatella cheese, Cantabrian anchovy sauce, mustard, lemon, crispy capers

Baccalà marinato e mantecato, chips di pane, prezzemolo, lime € 20
Marinated and whipped salt cod, bread chips, parsley, lime

Asparagi BBQ, crema di parmigiano, tuorlo pastorizzato, polvere di pane tostato € 16
BBQ asparagus, Parmesan cream, pasteurized egg yolk, toasted bread crumbs

Culatello "Salumeria Villani", gnocco fritto, tigella calda, squacquerone montato € 18
Culatello ham "Salumeria Villani", fried dough, warm tigella bread, whipped squacquerone cheese

PRIMI PIATTI • FIRST COURSES

Gramigna fresca con salsiccia rosolata e crema di piselli mantecata al parmigiano € 22
Gramigna pasta with browned sausage and pea cream finished with Parmesan

Risotto agli asparagi verdi, tartare di gambero rosso di Mazara, limone, bisque € 24
Green asparagus risotto, Mazara red prawn tartare, lemon, bisque

Spaghettoni al pomodorino confit, basilico, burrata pugliese € 20
Thick spaghetti with confit cherry tomatoes, basil, Apulian burrata

TRADIZIONE • TRADITION

Tortellino in brodo grasso della tradizione o in crema di Parmigiano € 18
Tortellino in traditional fatty broth or in Parmesan cream

Tagliatella al ragù alla bolognese € 17
Tagliatella with ragù bolognese

Lasagna verde alla bolognese € 17
Green lasagna bolognese

SECONDI PIATTI • MAIN COURSES

Filetto di manzo, sedano rapa, bieta saltata, jus al tartufo
Beef fillet, celeriac, sautéed chard, truffle jus

€ 35

Polpo arrosto, spuma di patata viola, cipolla rossa agrodolce, polvere di olive nere
Roasted octopus, purple potato foam, sweet and sour red onion, black olive powder

€ 25

Carciofo alla brace, crema di pecorino, porro croccante e olio alle erbe
Grilled artichoke, pecorino cream, crispy leek, herb oil

€ 20

TRADIZIONE • TRADITION

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

Carrello dei gelati con i suoi accompagnamenti
Ice cream selection with accompaniments

€ 10

Oro felsineo • spuma di mascarpone con tenerina al cioccolato
"Oro Felsineo" • mascarpone foam with chocolate tenerina cake

€ 10

Panna cotta montata, fragole marinate, crumble croccante al basilico
Whipped panna cotta, marinated strawberries, crispy basil crumble

€ 10

