



ANTIPASTI

Fegato di maiale nella rete, cipolla rossa e alloro	12,00€
Involtini di verza e salsiccia con latte affumicato e battuto rosso ⁷⁻⁹	10,00€
Tartelletta di baccalà mantecato, giardiniera, erbe aromatiche ¹⁻⁷⁻⁴	12,00€
Zucca arrosto, feta, misticanza, nocciole, Aceto Balsamico di Modena ⁷⁻⁸	12,00€

PRIMI

Pasta patate e cozze con menta fresca e pecorino ¹⁻⁷⁻⁹⁻¹⁴	13,00€
Fusillotti, cavolfiore, blu di mucca, timo e mollica ¹⁻⁷	14,00€
Gnocchi di ricotta gratinati allo stracotto di cinghiale ¹⁻⁷⁻⁹	16,00€
Strengozzi ajo, ojo, 'nduja, cardoncelli e peperone crusco ¹	16,00€

SECONDI

Polpette al vino bianco, zucca, zafferano e finocchiella ¹⁻³⁻⁷⁻⁹	16,00€
Spiedo di maiale rosticciato, pita, misticanza allo yogurt ¹⁻⁷	18,00€
Petto d'anatra con uva nera, aceto e patate all'olio ⁸⁻⁹	18,00€
Coniglio in potacchio, ceci, castagne e tartufo ¹⁻⁸⁻⁹	20,00€

CONTORNI

Verdure di stagione secondo il mercato	5,00€
--	-------



DOLCI

Tiramisù con soffice al cioccolato bagnato al caffè ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	6,00€
Consigliato con Tomaso Gianolio Barolo Chinato 16%	8,00€
Torta di mele con crema inglese ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	8,00€
Consigliato con Fattori Recioto di Soave DOCG 2022 12,5%	8,00€
Crème Caramel con croccantino alla frutta secca ³⁻⁷⁻⁸	8,00€
Consigliato con La Palazzola Occhio di Pernice 2013 12,5%	10,00€
Ciambelline al vino ¹⁻⁸	2,00€
Consigliato con Zavalloni Albana dolce di Romagna 2025 10%	8,00€
Selezione di tre formaggi ⁷	12,00€
Consigliato con Florio Marsala semisecco superiore 2018 18%	10,00€

VINI DOLCI AL CALICE

Tomaso Gianolio Barolo Chinato 16%	10,00€
Recioto di Soave DOCG 2022 12,5%	10,00€
Zavalloni Albana di Romagna DOCG 2025 9,5%	10,00€
La Palazzola occhio di Pernice 2013 12,5%	12,00€
Cornarea Tarasco 2020 Passito da uva Cortese 13%	12,00€
Florio Marsala 7 anni Semisecco Superiore 2016 18%	12,00€

Pane 2,00€ a porzione

Acqua Panna / San Pellegrino 75 cl 2,00€