



Antipasti

<i>Lumache alla bourguignonne 1,7</i>	€ 10.00
<i>Sformatino agli asparagi su fonduta di taleggio 1,3,7</i>	€ 9.50
<i>Frittatina con cipollotto di Tropea 3,7</i>	€ 7.50
<i>Insalata di prataiolo fiorone con sedano e scaglie di parmigiano 30 mesi 7,9</i>	€ 8.50
<i>Culatello di Canossa con tigelline 1,7</i>	€ 13.00
<i>Carpaccio di lingua di vitello al pesto bolognese 3</i>	€ 10.00

Primi Piatti

<i>Spaghetti alla chitarra con fave guanciaie e pecorino 1,3,7</i>	€ 13.50
<i>Risotto giannino con verdure primaverili e funghi prataioli 1,7</i>	€ 13.00
<i>Passatelli al radicchio trevigiano (piccantini) 1,3,7</i>	€ 12.50
<i>Maccheroncini verdi al torchio con ragù e spugnole 1,3,9</i>	€ 15.00
<i>Gnocchetti di patate e borragine al ragù di coniglio e rosmarino 1,3,7,9</i>	€ 13.00
<i>Tortelloni al cacao ripieni di ricotta, pere e noci su fonduta di gorgonzola dolce di grotta 1,3,7,8</i>	€ 14.50
<i>Tagliolini di pasta fresca al tartufo nero 1,3,7</i>	€ 17.00

I due piatti tipici Bolognesi: Tagliatelle al ragù bolognese (1,3,9) € 12,50

Tortellini in brodo di cappone (1,3,7,9) € 16,00



Secondi Piatti

<i>Trippa alla parmigiana gratinata 7,9</i>	€ 12.50
<i>Uovo d'oca a tulipano su fonduta di parmigiano e tartufo nero 1,3,7</i>	€ 17.00
<i>Costata o fiorentine di scottona alla brace</i>	hg € 6.00
<i>Costola alla petroniana con tartufo nero 1,3,7</i>	€ 26.00
<i>Scaloppa ai cuori di carciofo glassata al parmigiano 1,7</i>	€ 14.00
<i>Suprema di faraona (petto) ai prugnoli 1,7</i>	€ 17.00
<i>Bracioline di maialino da latte alla brace 6,10</i>	€ 15.00
<i>Tagliere con selezione di formaggi 7,8,9</i>	€ 12.00

Contorni

<i>Misti fritti con crema 1,3,7</i>	€ 6.50
<i>Insalata del ghiottone con spinaci crudi, radicchio trevigiano, scaglie di parmigiano e aceto balsamico 7,8</i>	€ 6.50
<i>Patate di Avezzano al forno</i>	€ 5.50
<i>Fondo di carciofo gratinato 1,3,7</i>	€ 6.50
<i>Insalata di carciofi di Teramo</i>	€ 6.00
<i>Asparagi al vapore</i>	€ 7.00

*Pane (1,3,11) fatto da noi con lievito madre e servizio € 3,00, minerale € 2,50,
caffè miscela "Passion Selezione Esse" € 2,00*

I NOSTRI DESSERT

<i>Crème caramel</i>	€ 6.50
<i>Zuppa inglese</i>	€ 6.50
<i>Panna cotta al caramello, al cioccolato o con frutti di bosco</i>	€ 6.50
<i>Tortino di mele caldo con crema inglese tiepida</i>	€ 6.50
<i>Tortino al cioccolato con gelato alla crema</i>	€ 7.50
<i>Gelato alla crema o affogato</i>	€ 6.50
<i>Gelato alla crema con frutti di bosco caldi</i>	€ 6.50
<i>Semifreddo alle noci con nocino e cioccolato fondente</i>	€ 6.50
<i>Semifreddo al torrone di nocciole e cioccolato fondente</i>	€ 6.50
<i>Cannolo croccante di mandorle ripieno di crema al mascarpone</i>	€ 7.00
<i>Crema di mascarpone con scaglie di cioccolato</i>	€ 6.50
<i>Sorbetto del giorno</i>	€ 5.00
<i>Ananas</i>	€ 6.00

I Vini da Dessert

<i>Calice di Passito.....</i>	€ 5,00
<i>Calice di Sauternes.....</i>	€ 7,00
<i>Moscato d'Asti Viberti</i>	€ 17.00
<i>Acino d'oro (Moscato) La Montecchia da 375 ml</i>	€ 35.00
<i>Donna Daria "Fiori d'arancio" La Montecchia da 375</i>	€ 40.00
<i>Vin Santo Antinori da 500 ml</i>	€ 35.00
<i>Albana Passito Az. La Casetta da 500</i>	€ 24.00
<i>Sagrantino di Montefalco Passito Croce Romanelli da 375</i>	€ 40.00
<i>Recioto Classico Brunelli da 500</i>	€ 45.00
<i>Plaisir Passito di moscato Az. Zaccagnini da 500</i>	€ 25.00
<i>Sauternes Haut-Placey '19 da 375ml</i>	€ 35.00