Menù alla carta

L'inizio

Degustazione di salumi, stagionature artigianali e Mora Romagnola in purezza [13]	22
Assaggi di formaggi locali con composte della casa e note aromatiche [7]	20
Umami: tuorli marinati e fritti, Parmigiano, taggiasche, porcini, crudo di Parma, soia e balsamico [1,3,6,7,9]	21
Seppia, fonduta di pecorino al "nero" e carciofi [4,7,9,14]	22
Ricciola in tosa-mi, cime di rapa all'acciuga, bottarga e brodo di ricciola affumicato [1,4,6,9,10,11]	22
Cavolfiore, caffè, tartufo e liquirizia [6,9]	19
Carré d'agnello* rosolato alle erbe aromatiche, zucca arrosto all'anice stellato [9,10]	22

Le Minestre

Bottoni ripieni di lepre, Fossa, spinaci, olio al ginepro e gruè di cacao [1,3,7,9]	22
Ri-sotto bosco: riso Acquerello, ragù di funghi, mele al sommacco, nocciole e timo (min.2 pers.) [7,8,9]	22
Ravioli ripieni di "trippa" di ricciola, il suo fondo e tartufo nero [1,3,4,9]	23
Tortelli al Parmigiano, sgombro scottato, radicchio e melograno [1,3,4,7]	22
La nostra pasta e ceci [1,6,9]	20

I Contorni

Patate al forno	7
Zucca arrostita, olio al rosmarino e semi di zucca tostati	7
Erbe di campo, aglio, olio e peperoncino	7
Gran piatto di verdure di stagione grigliate	10

Vi informiamo che alcuni ingredienti presenti in carta, in base alla stagionalità e reperibilità, possono essere surgelati.

I Principali

Galletto ripieno, glassato alla saba, porcini miso e pera, scalogno rosolato [6,9]	23
Tataki di cervo, cime di rapa, salsa tare, mela agrodolce, ribes e castagne [3,6,7,9,11]	28
Polpo rosolato e laccato alla Luciana con chips di topinambur [4,14]	25
Baccalà mantecato, paprika affumicata, crema di zucca, amaretti, cipolla caramellata e agretto di rapa rossa [1,3,4,7,8]	25
Scarola alla brace, maionese cotta, senape, cipolla marinata, cetriolini, capperi, erbe aromatiche e nocciole [3,8,10]	19

I Dolci

Millefoglie inversa, namelaka alla nocciola e gelato al caffè [1,3,7,8]	10
Risolatte, zucca e porcini, gelato alla vaniglia [3,7]	10
Crostatina d'autunno, diplomatica al caramello, ganache al burro d'arachidi e caramello salato [1,3,5,7]	10
Ricotta e pera, zenzero, bergamotto e cioccolato [7,8]	10
Sablé alla gianduia, lampone, polvere d'olio EVO e cristalli di sale di Cervia [1,3,7,8]	10

Coperto, lievitati e cura del servizio	4
Caffè e piccola pasticceria	3
Acqua microfiltrata	3
Amari	5

I clienti sono invitati a comunicare al personale eventuali intolleranze e/o allergie in modo tale da essere guidati nella giusta scelta dei piatti.