

Antipasti di Mare

<i>Code di gamberi marinati al gin, menta e rosmarino su crema di fagioli neri, mirepoix di verdure e perlage di bloody mary</i>	€ 13,00
<i>Tartare di tonno rosso ai sentori d'arancia, salsa Ponzu, caviale di trota, Cucunci e maionese alla colatura di alici</i>	€ 14,00
<i>Insalata di polipo con pomodorini semi-dry e olive taggiasche su crema di basilico</i>	€ 13,00
<i>Calamaro ripieno di zucchini, menta e pecorino romano su ristretto di pomodoro alla livornese</i>	€ 13,00

Antipasti di Terra

<i>Battuta di fassona piemontese, crema di burrata nocciole tartufo e chutney di mango e zenzero</i>	€ 13,00
<i>Fondo di carciofo gratinato con tenera ricotta di bufala e granella di pistacchio su crema di Toma Occitana e salsa al basilico</i>	€ 13,00
<i>Lingotto di melanzana alla parmigiana... ma a modo nostro</i>	€ 12,00
<i>Crescentina culatello di Zibello, mostarda bolognese, robiola di Roccaverano e crumble di anacardi salati</i>	€ 13,00
<i>Selezione di salumi e formaggi nostrani con piccole crescentine</i>	€ 13,00
<i>Cestino di crescentine</i>	€ 6,00

Primi Piatti di Mare

<i>Fregola Sarda risottata con capesante marinate al Cognac e agrumi con crudo di scampi</i>	€ 14,00
<i>Tubetti e ceci in sugo di baccalà e rosmarino</i>	€ 13,00
<i>Linguine pastificio Mancini con frutti di mare e mazzancolle di Porto Santo Spirito</i>	€ 14,00
<i>Raviolo verde grigliato alle cime di rapa ripieni di bufala e gamberi rossi su crema di stracciatella e corallo di gamberi</i>	€ 14,00

Primi Piatti di Terra

<i>Tagliatelle all'antico ragù Bolognese</i>	€ 12,00
<i>Tortellini in brodo di cappone</i>	€ 14,00
<i>Lasagna alla Bolognese</i>	€ 12,00
<i>Tortelloni burro e salvia</i>	€ 13,00
<i>Spaghettoni pastificio Mancini crema di datterini gialli alla burrata e parmigiano al basilico</i>	€ 13,00
<i>Rigatoni freschi al ragù di coda di bue mantecati al pecorino Romano</i>	€ 13,00
<i>Tortello ripieno al parmigiano 36 mesi vacca rossa con uvetta sultanina, pinoli tostati e pesto leggero di basilico</i>	€ 14,00
<i>Passatelli romagnoli al ragù di salsiccia sfumato nel lambrusco e porcini</i>	€ 14,00
<i>Risotto Vialone Nano alla crema di zucca gialla, blu di bufala e polvere di liquirizia</i>	€ 13,00
<i>Zuppa di castagne al tartufo nero pregiato e scaglie di parmigiano vacca rossa 30 mesi</i>	€ 12,00

Secondi Piatti di Mare

<i>Tentacolo di polpo croccante al balsamico con patate viola confit salsa di datterini rossi e perlage di aceto balsamico</i>	€ 20,00
<i>Trancio di salmone rosso Sockeye laccato alla soia con cavoletti di Bruxelles e salsa allo yogurt con uova di lompo</i>	€ 21,00
<i>Filetto di rana pescatrice in crosta di nocciole con sedano rapa saltato e bagna cauda</i>	€ 20,00
<i>Trancio di spigola confit su cima di rapa ripassata e salsa ai sentori di vaniglia e limone</i>	€ 20,00

Secondi Piatti di Terra

<i>Cotoletta di vitello alla bolognese con patate arrosto e cipolline Borettane</i>	€ 18,00
<i>La tradizionale Petroniana di vitello con patate al forno e cipolline Borettane glassate</i>	€ 18,00
<i>Costata di Angus alla griglia con verdure grigliate e patate arrosto</i>	€ 22,00
<i>Filetto di manzo ai ferri con verdure grigliate e patate arrosto</i>	€ 22,00
<i>Tagliata di manzo su pesto di pistacchi, note di balsamico e patate arrosto</i>	€ 20,00
<i>Ossobuco di vitello in gremolada con medaglione di riso al salto allo zafferano</i>	€ 20,00
<i>Stinco di agnello brasato con purè di melanzane alla menta e chips di patate viola</i>	€ 19,00
<i>Carrè di cervo marinato al ginepro e rosmarino, salsa ai lamponi, chips di polenta e demi glacé ai porcini</i>	€ 24,00
<i>Indivia brasata, Castelmagno al miele di castagno e nocciole su zuppetta di champignon</i>	€ 14,00

Desserts € 8.00

<i>Zuppa inglese destrutturata</i>	
<i>Tiramisù 3.0 New style</i>	
<i>Crema Catalana (Gluten Free)</i>	
<i>Semifreddo Rocher al pistacchio con salsa di cioccolato al rhum</i>	
<i>Pavlova Montblanc</i>	
<i>Omaggio al "Garganelli": tortino con cuore liquido di fondente, pere al vino e gelato fior di latte alla cannella (prep. 14 minuti)</i>	
<i>I nostri gelati artigianali (Gluten Free) Cioccolato-Fior di latte-Crema- Pistacchio-Limone-Fragola-Maracuja</i>	
<i>Composizione di frutta fresca – Ananas - Macedonia di frutta</i>	€ 6,00

Seafood Starters

<i>Shrimp tails marinated in gin, mint and rosemary on a black bean puree, vegetable mirepoix and bloody Mary perlage</i>	€ 13,00
<i>Bluefin tuna tartare with orange, Ponzu sauce, trout caviar, caperberry and anchovy mayonnaise</i>	€ 14,00
<i>Octopus salad with cherry tomatoes, Taggiasca olives and basil cream</i>	€ 13,00
<i>Squid stuffed with courgette, mint, and pecorino romano cheese on Livornese tomato</i>	€ 13,00

Meat and Vegetarian Starters

<i>Piemontese Fassona tartare with burrata cream, hazelnuts and truffle with a mango and ginger chutney</i>	€ 13,00
<i>Artichoke bottom au gratin with buffalo ricotta and chopped pistachio on Toma Occitana cream and basil sauce</i>	€ 13,00
<i>Aubergine parmigiana ingot</i>	€ 12,00
<i>“Crescentina” (typical deep-fried bread) with culatello di Zibello, Bolognese mustard, Roccaverano robiola cheese and a cashew crumble</i>	€ 13,00
<i>Platter of typical Emilian cold cuts and cheeses, with small “Crescentine” (typical deep-fried bread)</i>	€ 13,00
<i>Basket of “Crescentine” (typical deep-fried bread)</i>	€ 6,00

Seafood First Courses

<i>Sardinian fregola with cognac and citrus marinated scallops and raw prawns</i>	€ 14,00
<i>Tubetti (short pasta) with chickpeas in salted cod and rosemary sauce</i>	€ 13,00
<i>Seafood and Porto Santo Spirito shrimp linguine</i>	€ 14,00
<i>Grilled green ravioli with turnip greens stuffed with buffalo mozzarella and red prawns on stracciatella cream and shrimp coral</i>	€ 14,00

Meat and Vegetarian First Courses

<i>Home-made tagliatelle with Bolognese ragu sauce</i>	€ 12,00
<i>Lasagne Bolognese Style</i>	€ 12,00
<i>Tortellini in broth</i>	€ 14,00
<i>Tortelloni in butter and sage</i>	€ 13,00
<i>Spaghettoni pasta with yellow date cream, burrata and parmesan cheese with basil</i>	€ 13,00
<i>Rigatoni with oxtail ragout and pecorino cheese</i>	€ 13,00
<i>Parmesan cheese tortelli served with raisins, toasted pine nuts and basil pesto</i>	€ 14,00
<i>Passatelli pasta (small noodles of eggs and breadcrumbs) with sausage, lambrusco wine and porcini mushroom</i>	€ 14,00
<i>Risotto with pumpkin cream, blue Bufalo cheese and liquorice</i>	€ 13,00
<i>Chestnut soup with black truffle shavings and parmesan flakes</i>	€ 12,00

Seafood Main Courses

<i>Crispy octopus with balsamic vinegar, purple confit potatoes and a cherry tomato “datterini” sauce</i>	€ 20,00
<i>Soy Sockeye red salmon with Brussels sprouts, yogurt sauce and lumpfish roe</i>	€ 21,00
<i>Hazelnut crusted monkfish fillet with celeriac and bagna cauda (sauce with anchovies, oil, and garlic)</i>	€ 20,00
<i>Confit sea bass fillet on sautéed turnip tops and vanilla infused lemon sauce</i>	€ 20,00

Meat and Vegetables Main Courses

<i>Veal cutlet Bolognese style, roasted potatoes, and sweet and sour baby onions</i>	€ 18,00
<i>Petroniana: traditional veal escalope with Parma ham, cheese, truffle sauce, roasted potatoes, and baby onions</i>	€ 18,00
<i>Grilled Angus beef steak with grilled vegetables and roasted potatoes</i>	€ 22,00
<i>Grilled beef fillet with grilled vegetables and roasted potatoes</i>	€ 22,00
<i>“Tagliata” sliced Angus beef with balsamic vinegar, and pistachio pesto</i>	€ 20,00
<i>Veal ossobuco in gremolata (chopped parsley, garlic, and lemon zest) with saffron rice</i>	€ 20,00
<i>Braised lamb shank with mint, aubergine puree and purple potato chips</i>	€ 19,00
<i>Marinated rack of venison with juniper and rosemary, raspberry sauce, polenta chips and porcini mushrooms demi glacé</i>	€ 24,00
<i>Braised endive, Castelmagno cheese, chestnut honey and hazelnuts served on a mushroom sauce</i>	€ 14,00

Desserts € 8.00

<i>Our “Zuppa Inglese” sponge cake</i>	
<i>Tiramisu 3.0 New style</i>	
<i>crème brûlée (Gf)</i>	
<i>Rocher pistachio parfait with rum chocolate sauce</i>	
<i>Pavlova Montblanc</i>	
<i>“Tribute to Garganelli”: hot brownie with chocolate fondant filling, red wine braised pear with cinnamon dusted vanilla ice cream (preparation time: 14 minutes)</i>	
<i>Home-made ice cream (chocolate - fior di latte - vanilla - pistachio - lemon - strawberry - passion fruit) (Gf)</i>	
<i>Array of sliced mixed fruit - Pineapple - Fruit salad</i>	€ 6,00