Antipasti



Salumi misti, € 18,00 Prosciutto Crudo di Parma Galloni Riserva Barrique 24 mesi, Mortadella Felsineo Selezione Tour tlen, Salame Montanaro Franceschini (Savigno BO) Ciccioli Campagnoli Franceschini (Spilamberto MO).

Culatello di Zibello D.O.P. "Ono Fnatelli Spigaroli", \$\neq 25,00\$
Antica Corte Pallavicina, stagionatura oltre 24 mesi
Burro del Caseificio Rosola e Crescente.

Fegato di Vitello € 17.00 e Cipolla Caramellata all'Albana Passito

€ 15,00

Flan di Ricotta di Pavullo, Parmigiano Reggiano di Vacche Bianche Caseificio di Rosola e Crema di Verdure di Stagione

Primi Piatti



Tortellini in Brodo di Carne di Manzo Gallina e Cappone.	€ 18,00
Tortellini in Crema di Parmigiano Reggiano di Vacche Bianche Caseificio Rosola.	€ 18,00
Tagliatelle al Ragù della Bassa.	€ 14,00
Tagliatelle Strette al Ragù della Corte Galletto, Gallina, Faraona, Anatra, Cappone, Coniglio con tutte le loro frattaglie Tagliati al Coltello e Foie Gras	<i>€ 17,00</i>
Tortelloni di Ricotta di Pavullo, tirati in Acqua di Pomodoro, Riduzione di Brodo di	€ 18,00
Prosciutto Crudo di Parma Galloni Riserva Barrique 24 mesi, Salsa di "Ficu" (Formaggio di Capra Affinato in Fogdi Fico) e Culatello di Zibello D.O.P. "Ono Fnatelli Spigarole Antica Corte Pallavicina, stagionatura oltre 24 mesi	
Spaghetto Carla Latini,	<i>€ 15.00</i>

Spaghetto Carla Latini, Burro di Vacche Bianche Caseificio di Rosola, Acciughe del Cantabrico e Limone Bruciato

Secondi



Cotoletta alla Bolognese. con Prosciutto Crudo di Parma Galloni	<i>€ 28,00</i>
Riserva Barrique 24 mesi, Parmigiano Reggiano di	
Vacche Bianche Caseificio Rosola e il nostro Brodo di Carne di Manzo Gallina e Cappone	
Filetto di Frisona di Vacca Vecchia	<i>€ 32,00</i>
Alla Rossini	
Filetto di Friscona di Vacca Vecchia Alla Federico	<i>€ 25,00</i>
Costata Senz'Osso di Vacca Vecchia Frollata e FondoBruno di Vitello da Latte	<i>€ 38,00</i>
(Frollatura Minimo 60 giorni)	
Ganassino (Guancia) di Vacca Vecchia	€ 22,00
in doppia cottura e Crema Pasticcera di Patate Dolci	
Terrina di Gallina Ruspante, Aragosta e i loro fondi,	€ 26,00
Tartufo nero e Scarola	

Contorni



Friggione	€ 6,00
Verdure di Stagione	<i>€ 7,00</i>
Patate Fritte	<i>€ 5,00</i>
Giardiniera	€ 5,00

Acqua

Acqua Panna

Acqua San Pellegrino	<i>€ 2,00</i>
Acqua Perrier 0,33	€ 2,50

Coperto € 4,00

€ 2,00

Dolci



La Nostra Zuppa Inglese vista e rivista	€ 8,00
Fior di Latte	<i>€ 7,00</i>
Crème Brûlée all'Arancia	€ 8,00
Il Doce far Niente	<i>€ 7,00</i>
/ Nostri Biscotti	<i>€ 5,00</i>

Per informazioni riguardanti le sostanze o i prodotti che possono provocare intolleranze o allergie, consultare l'elenco a fine menù. Per qualsiasi cosa, potete chiedere al personale di sala.