

## TRADIZIONE E TERRITORIO

La grande Tradizione Emiliana nel far salumi di alta qualità

I nostri fornitori principali:

Az. Corte Fiesole Jolanda di Savoia FE

F.lli Spigaroli Antica Corte Pallavicina

Az. Antica Ardenga

Az. Ruliano I Prosciutti di Daniele Montali Langhirano Parma  
(Fornitori esclusivi a Ferrara)

Caseificio Gennari Parmigiano Reggiano

---

Antipasto di salumi tipici, sott'oli e formaggio Squacquerone di Romagna DOP € 13

Culatello di Zibello DOP e Parmigiano Vacche Rosse 40m, servito con la Brioche e la nostra composta di Fichi € 18

Tagliere dell'Eccellenza..la nostra selezione di salumi di altissima qualità, servito con sott'oli, salse e formaggi € 26 (Ideale per 2/3 persone)

Cestino di Pinzini / Focaccia al forno € 2,50

---

Antipasti:

Uovo croccante, Parmigiano liquido e Tartufo fresco € 13

Sfogliata calda al Prosciutto di Parma e Parmigiano su insalatine al Balsamico € 10

### La Pasta fresca fatta da noi a mano:

Scrigno di Cappelletti in crosta, salsa di Parmigiano e Noce Moscata € 12

Tortelli di Sedano Bianco, fior di Burro e Tartufo fresco € 14

I nostri Cappelacci di Zucca alla "Gricia" € 12

Cappelacci di Zucca all'Antico Ragù / oppure con fior di Burro e Salvia € 11

Pasticcio di Maccheroni all'uso di Ferrara in crosta di Pasta frolla € 12

Tagliatelle con il ragù bianco di prosciutto € 10

Cappelletti della Tradizione in Brodo giallo di Cappone € 13

Cappelletti con crema fior di Panna e Parmigiano € 14

Bis di Cappelacci di Zucca al Ragù e Pasticcio alla Ferrarese € 12

---

### Le Pietanze di Carne:

La "Salama da Sugo" con puré di patate ½ porzione € 8 porzione intera € 14

Bollito misto della Tradizione accompagnato da Puré e salse adatte € 18

Maialino croccante glassato al forno con Patate rustiche € 16

Petto d'Anatra alle prugne, su verzette in riduzione al Fortana € 18

Controfiletto di Angus ai Ferri con Chips di Patate € 20

La mia Wellington... Filetto di Angus in crosta di Porcini,  
con tortino di Patate affumicate € 26 con aggiunta di Tartufo Fresco € 30

## MENU' DI MARE

Il nostro menù di pesce con arrivi dal Mercato di Chioggia

Nudo e crudo..le crudità di Mare a proposta giornaliera € 26

La Perla Rosa del Delta..le Ostriche Tarbouriech € 5,50 cadauna

Polpo al BBQ,con Cime di Rapa e Friggitello, servito nel Tacos di Ceci € 14

Baccalà croccante,guazzetto Mediterraneo e Polenta "Rustida" € 13

Brodetto di Cozze di Scardovari,all'Amatriciana di Mare € 10

---

Paccheri di Gragnano "Pastificio Gentile" ripieni di Scampi,  
Ragout di Mare,pomodorino Corbarino e Burrata € 14

Passatelli asciutti,alle Primizie di Mare € 14

---

Capesante bardate al Lardo di Colonnata  
passate in padellotto,crema di sedano bianco e Tartufo fresco € 20

Il Fritto dell'Adriatico € 20

Grigliata e Gratinato misto di Pesce e Crostacei € 25

Con l'aggiunta di ½ Astice € 35

Catalana Tiepida di Pesce e Crostacei € 45