

# La mia cucina a mano libera

Un viaggio attraverso tradizione, stagionalità e Territorio,  
o semplicemente quello che mangerei io!

I nostri Cicchetti:

- Le Polpette al sugo della Nonna Arpalice € 5
  - Friggione di Cipolle e Salsiccia al Tegamino € 5
  - Tigelline calde con il Lardo dell'Antica Ardenga € 4
  - Il percorso completo € 12
- 

La grande tradizione emiliana, nel far salumi di alta qualità,  
da gustare con il nostro Gnocco!

Antipasto della nostra selezione € 14 il tagliere per due/tre persone € 20

L'Eccellenza...i salumi dei flli Spigaroli dell'Antica Corte Pallavicina € 24

- Culatello di Zibello DOP Oro 24 mesi
- Spalla di Antiche Razze
- Parmigiano Reggiano 40 mesi del Caseificio Rosola
- Toast di Pan Brioche e fichi caramellati

Il Gnocco fritto € 3

---

Manzo crudo marinato al Tartufo Estivo, spinacino croccante e  
Parmigiano liquido € 16

✓ Insalatina di funghi di stagione, sedano bianco e Parmigiano € 14  
(secondo disponibilità)

## La pasta fatta in casa...secondo la Tradizione

Cappellacci di Zucca . punto € 12

I nostri "Cappellacci di Zucca alla Gricia" € 12

Il Pasticcio all'uso di Ferrara in crosta di pasta frolla € 13

"Tagliatelle Caserecce" con Prosciutto e Cipollotto...  
chiude il cerchio una leggera grattugiata di Pepe e Parmigiano Reggiano € 12

Cappelletti della Tradizione in Brodo di Cappone € 14 al Tartufo estivo € 16

✓ Tortelli ripieni di Burrata al Tartufo fresco Estivo € 14

✓ Gnudi di Ricotta e Ortiche di campo,con zucchine in fiore alla "Scapece" € 12

---

## Dalla Pentola:

La "Salama da Sugo" con puré di patate 1/2 porzione € 8 porzione intera € 14

Testina e lingua di Vitello,la nostra giardiniera e la salsa verde € 16

## Dalla Griglia...Premium Angus-Beef

Diaframma tiepido marinato al rosmarino,patate e finferli € 18

Rib-eye steak...la classica "Bistecca di Controfiletto Americana" dal sapore ricco e avvolgente,servita con patate in padellotto e salsa Tartara  
€ 8 / 100g peso circa 300 / 350g

Costate o Fiorentina a proposta giornaliera € 6,50 /100g Peso minimo 800g

## Bassa Marea...qualche proposta di pesce!

Il menù viene aggiornato settimanalmente, secondo la reperibilità del mercato.

Il pesce usato è pescato principalmente nell'Adriatico.

---

Insalata di Polpo e Gamberi arrostiti, su passatina di Ceci, pomodorino corbarino olio evo al basilico e friggittello € 14

Vapore tiepido di Pesce ai profumi di Riviera € 16

\* Carpaccio di Gamberi rossi di Mazara, insalatina di Funghi Porcini e Burrata € 22

\* Crudità di Mare, proposte secondo reperibilità € 28

---

Pennone liscio di Gragnano trafilato al bronzo, alla Puttanesca, con Tonno Rosso marinato al Basilico € 14

I nostri tagliolini alla Chitarra alle Primizie di Mare € 16

---

Fritto misto croccante dell'Adriatico € 19

Grigliata mista di Pesce e Crostacei secondo reperibilità € 26

\* Le preparazioni a crudo subiscono un trattamento di bonifica mediante sottovuoto e abbattimento di temperatura a -20° secondo la normativa vigente.



Iniziamo con un...

Let's start with...

Aperol Spritz / Campari Spritz € 5

Gin Tonic / Lemon € 7,00

Negroni € 7,00

Americano € 7,00

Vini al calice a proposta giornaliera

Selection of wines by the glass on a daily proposal

Prosecco di Valdobbiadene DOCG € 5.00 / € 7.50

Trento DOC Metodo Classico € 6.50 / € 10.00

Franciacorta DOCG € 6.50 / € 10.00

Champagne AOC € 10.00 / € 16.00

Vini Bianchi al Calice € 5.00 / € 8.00      White Wine by the glass € € 5.00 / € 8.00

Vini Rossi al Calice € 5.00 / € 8.00      Red Wine By the glass € 5.00 / € 8.00