

## Antipasti:

Fiori di zucca ripieni,insalatine all'Agretto,Pesto delicato al Basilico e Ricotta fresca € 12

Insalata di funghi freschi,secondo reperibilità stagionale da € 16

Battuta al coltello di Manzetta prussiana,con piccola giardiniera estiva e Burrata € 14  
con aggiunta di Tartufo fresco € 18

Sfogliata calda al Parmigiano e Prosciutto di Parma,su insalatine al Balsamico € 12

---

La grande tradizione emiliana,nel far salumi di alta qualità...la nostra selezione:

- L'antipasto tipico € 15      Il tagliere per 2/3 persone € 26

Gnocco fritto e "Prosciutto di Parma DOP Sigillo Oro" Az.Galloni 4 pz. € 12

L'Eccellenza...

Culatello di Zibello DOP "Podere Cadassa",Lardo di Antiche Razze e Fichi caramellati € 24

Cestino di Gnocco fritto...l'ideale accompagnamento ai salumi € 3

## La Pasta fatta in casa secondo la tradizione:

Pasticcio di maccheroni all'uso di Ferrara, in crosta di Pasta frolla € 13

Cappellacci di Zucca all'Antico Ragù casalingo € 13

I nostri "Cappellacci di Zucca alla Gricia" € 13

Tortelloni ripieni di "Parmigiana" su crema di Ricotta fresca,  
filettini di pomodoro candito alla menta e basilico € 13

Maccheroni al Torchio, con friggione di cipollotto, guanciale e Pecorino € 12

Tagliatelle caserecce al ragù bianco di Prosciutto € 12

Cappelletti della Tradizione in Brodo di Cappone € 15

Cappelletti al "Fior di panna" e Parmigiano € 16    con aggiunta di Tartufo fresco € 18

Bis di Pasticcio alla Ferrarese e Cappellacci di Zucca al Ragù € 13

## Le pietanze di carne:

Salama da Sugo con puré di patate      mezza porzione € 8      porzione intera € 14

Lingua di Vitello con patate schiacciate,giardiniera e la salsa verde € 16

Il mio Coniglio ripieno alla “Cacciatore” € 18

Lombetto di Maialino Iberico in padellotto con patate glassate alla vecchia maniera € 18

---

## Dalla Griglia...la nostra selezione di tagli pregiati di carne,secondo reperibilità:

Tagliata di Bavetta ( Angus Beef Flank Steak USA )

marinata con menta,miele e peperoncino, servita con sauteuse di verdure stagionali € 22

Bistecca di Controfiletto con osso ( Angus Beef Tomahawk USA)

servita con le patate rustiche e la salsa Gremolada      da € 6,80 / hg      peso minimo 700 g

Costate o Fiorentina secondo reperibilità      da € 8.00 / hg      peso minimo 800 g

---

Patate rustiche al forno € 4,50

Patate in padellotto con strutto,cipollotto e rosmarino € 5,00

Insalata mista € 6.00

## Tradizione e Territorio

Menù completo per chi desidera mangiare alla “Ferrarese”

Per minimo due persone

Antipasto tipico della Tradizione Emiliana con gnocco fritto

\*\*\*

Cappellacci di Zucca all'Antico Ragù

Pasticcio all'uso di Ferrara in crosta di Pasta frolla

\*\*\*

Salama da Sugo con Puré di patate

\*\*\*

Dessert

Prezzo a persona € 36

Comprensivo di coperto pane e servizio, bevande escluse!

## Carta dei Dolci tradizionali

La nostra “Zuppa Inglese” tradizionale al cucchiaio

Tenerina al Cioccolato e bicchierino al Mascarpone

Torta di Pesche e Ricotta alla crema Inglese

Tiramisù classico al Caffè

Gelato alla Crema Antica,crumble al cioccolato e frutti di bosco

Sembra un Crem Caramel,ma é il nostro Cremoso all’Amaretto

Frutta fresca di stagione

Prezzo dei desserts e preparazioni a base di frutta € 6,50

---

Gentile cliente,

eventuali allergie,o specifiche intolleranze,vi preghiamo di segnalarle al personale di sala PRIMA di effettuare l’ordine.

In collaborazione con la cucina,sapremo mettervi in condizione di scegliere al meglio.

A garanzia di alimenti salubri,alcuni prodotti vengono preventivamente abbattuti di temperatura ai sensi della normativa vigente.

Pane,coperto e servizio € 2,50