

Le nostre **DEGUSTAZIONI**

OUR TASTINGS

TRADIZIONE

MINIMO 2
PERSONE

ATIPICO

Degustazione di mortadella "Opera" e prosciutto di Parma Dop con tigelle e crescentine [1-7]

Mortadella "Opera" and Parma ham tasting with baked and fried bread

Tortellini in brodo [1-3-7-9]

Tortellini filled with meat and parmesan in a chicken broth

Tagliatelle al ragù [1-3-9]

Tagliatelle with ragù

Costata di vitello alla petroniana con patate al forno [1-3-7-9]

Fried veal rib with ham and parmesan on top with roasted potatoes

Tenerina al cioccolato con mascarpone [3-7-8]

Chocolate cake with mascarpone cheese cream

Involtino di verza e patate su crema di topinambur e fondo bruno vegetale [9]

Savoy cabbage and potato roll on Jerusalem artichoke cream and vegetable demi-glace

Ditalini con cavolfiore arrosto, rosmarino, nocciole e polvere di porcini [1-8]

Ditalini pasta with roasted cauliflower, rosemary, hazelnuts, and porcini mushroom powder

Cappellacci di zucca con crema di pecorino e guanciale croccante [1-3-7]

Pumpkin cappellacci with pecorino cream and crispy guanciale

Pancetta affumicata e faraona ripiena di prugne e castagne, spinaci e il suo fondo [3-7-9]

Guinea fowl wrapped in smoked pancetta, stuffed with plums and chestnuts, served with spinach and natural jus

Crema al pistacchio, crumble di mandorle, gel al limone e pistacchi salati [1-3-7-8]

Pistachio pastry cream, almond crumble, lemon gel, and salted pistachios

50 €

A PERSONA

54 €

A PERSONA

In caso di intolleranze alimentari, rivolgersi al personale di sala. Per conoscere la lista degli allergeni consulta la lista a fine menu. In case of food intolerances and allergies, notify the waiter. See the list at the end of the menu for the list of allergens.





ANTIPASTI STARTERS

- Tigelle e crescentine con salumi locali** (consigliato per due) [1-7]  22 €
Basket of baked and fried bread with cold cuts
(recommended for two)
- Tortellini fritti con ketchup alla bolognese e maionese al pepe** [1-3-7]  14 €
Fried tortellini with bolognese style ketchup and flavoured pepper
mayonnaise
- Selezione di formaggi con marmellate** [7-10]  16 €
Mix of cheeses with jams

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

LA PASTA DELLA NOSTRA BOTTEGA

- Tagliatelle o pappardelle verdi al ragù** [1-3-9] 15 €
Tagliatelle or green Pappardelle with ragù
- Gramigna alla salsiccia** [1-3] 14 €
Short pasta with a sausage and leek sauce
- Tortelloni burro e salvia** [1-3-7]  14 €
Tortelloni filled with ricotta and parsley in a butter and sage sauce
- Tortellini in brodo o alla panna** [1-3-7-9] 16 €
Tortellini filled with meat and parmesan in a chicken broth or in cream sauce
- Cappellacci di zucca con crema di pecorino e guanciale croccante** [1-3-7] 16 €
Pumpkin cappellacci with pecorino cream and crispy guanciale
- Fagottino di rapa rossa ripieno di caprino su crema di patate, olio al
prezzemolo e rapa marinata all'arancia** [1-3-7]  15 €
Red turnip ravioli filled with goat cheese on a potato cream, parsley oil, and
orange-marinated turnip
- Ditalini con cavolfiore arrosto, rosmarino, nocciole e polvere di porcini** 14 €
[1-8] 
Ditalini pasta with roasted cauliflower, rosemary, hazelnuts, and porcini
mushroom powder



SOLO SABATO e DOMENICA
Saturday and Sunday only

- Lasagne verdi alla Bolognese** [1-3-7-9] 16 €
Traditional green lasagne with Bolognese ragù

In caso di intolleranze alimentari, rivolgersi al personale di sala. Per conoscere la lista degli allergeni consulta la lista a fine menu. In case of food intolerances and allergies, notify the waiter. See the list at the end of the menu for the list of allergens.

 Prodotto fatto a mano in laboratorio e abbattuto per garantire freschezza e genuinità.
Handmade in our workshop and blast chilled to preserve freshness and authenticity.



VEGAN



VEGETARIAN



ORTO ATIPICO ATIPICO GARDEN

I nostri piatti vegetali pensati come protagonisti e non come alternative.

Our plant-based dishes designed to take centre stage rather than simply be alternatives.

Purea di fave, radicchio trevigiano in agrodolce e riduzione di vino rosso [12]  8 €

Fava bean puree, sweet and sour Treviso chicory, and red wine reduction

Finocchi gratinati, dressing alla curcuma e mandorle tostate [1-7-8]  8 €

Fennel gratin with turmeric dressing and toasted almonds

Involantino di verza e patate su crema di topinambur e fondo bruno vegetale [9]  10 €

Savoy cabbage and potato roll on Jerusalem artichoke cream and vegetable demi-glace

Zucca, cardoncelli, farinata di ceci, caciocavallo e riduzione di aceto balsamico [7-12]  14 €

Pumpkin, Cardoncelli mushrooms, chickpea farinata, Caciocavallo cheese, and balsamic vinegar reduction

SECONDI MAIN COURSES

Guancia di manzo brasata al vino rosso su purè di sedano rapa e patate e verza saltata [7-9-12] 22 €

Red wine-braised beef cheek on a celeriac and potato purée and savoy cabbage

Costata di vitello alla petroniana con patate al forno [1-3-7-9] 26 €

Fried veal rib with ham and parmesan on top with roasted potatoes

Pancetta affumicata e faraona ripiena di prugne e castagne, spinaci e il suo fondo [3-7-9] 20 €

Guinea fowl wrapped in smoked pancetta, stuffed with plums and chestnuts, served with spinach and natural jus

Tagliata di manzo con patate novelle e chimichurri [12] 20 €

Sliced beef tagliata with baby potatoes and chimichurri

CONTORNI SIDE DISHES

Patate al forno 6 €

Roasted potatoes

Insalata mista 6 €

Mixed salad

Cestino di pane fatto in casa e coperto 3 €

Homemade bread basket and cover charge

Acqua San Benedetto 0,75 cl San Benedetto water 0,75 cl 2,50 €

In caso di intolleranze alimentari, rivolgersi al personale di sala. Per conoscere la lista degli allergeni consulta la lista a fine menu. In case of food intolerances and allergies, notify the waiter. See the list at the end of the menu for the list of allergens.

 **Prodotto fatto a mano in laboratorio e abbattuto per garantire freschezza e genuinità.**
Handmade in our workshop and blast chilled to preserve freshness and authenticity.

 **VEGAN**

 **VEGETARIAN**



AGGIUNGI UN TOCCO *Atipico*

Try something more Atipico

Degustazione di mortadella “Opera” salumificio Franceschini Mortadella “Opera” tasting from Franceschini factory	12 €
Degustazione di prosciutto crudo di Parma DOP 16 mesi salumificio Franceschini Parma ham tasting from Franceschini factory	13 €
Degustazione di salame rosa salumificio Franceschini Salame rosa tasting from Franceschini factory	12 €
Cestino di crescentine e tigelle [1-7] 	6 €
Friggione  	6 €
Squacquerone [7] 	5 €
La nostra giardiniera [9-12] 	5 €

In caso di intolleranze alimentari, rivolgersi al personale di sala. Per conoscere la lista degli allergeni consulta la lista a fine menu. In case of food intolerances and allergies, notify the waiter. See the list at the end of the menu for the list of allergens.



Prodotto fatto a mano in laboratorio e abbattuto per garantire freschezza e genuinità.
Handmade in our workshop and blast chilled to preserve freshness and authenticity.



VEGAN



VEGETARIAN



DOLCI DESSERTS

Tenerina al cioccolato con mascarpone [3-7-8] 	7 €
Chocolate cake with mascarpone cheese cream	
Panna cotta al caramello [3-7]	6 €
Cream and caramel pudding	
Zuppa inglese [1-3-7]	6 €
English Trifle	
Raviole con mostarda [1-3-7-10]	2 €
Halfmoon cookies filled with jam	
Torta di riso [1-3-7-8] 	5 €
Traditional rice cake	
Crema al pistacchio, crumble di mandorle, gel al limone e pistacchi salati [1-3-7-8]	9 €
Pistachio pastry cream, almond crumble, lemon gel, and salted pistachios	
Crostata con mousse al cacao, pere caramellate e crema al caffè [1-6] 	9 €
Cocoa mousse tart with caramelised pears and coffee custard sauce	
Biscotteria con calice di passito [1-3-7-8-12]	12 €
Biscuits with passito wine	

VINI DA DESSERT E DISTILLATI DESSERT WINES AND SPIRITS

Passito di Albana	7 €
Bissoni, Bertinoro (BO)	
Passito di Sangiovese	7 €
Bissoni, Bertinoro (BO)	
Pignoletto "Il Passito" DOC	8 €
Bonfiglio, Valsamoggia (BO)	

In caso di intolleranze alimentari, rivolgersi al personale di sala. Per conoscere la lista degli allergeni consulta la lista a fine menu. In case of food intolerances and allergies, notify the waiter. See the list at the end of the menu for the list of allergens.



Prodotto fatto a mano in laboratorio e abbattuto per garantire freschezza e genuinità.
Handmade in our workshop and blast chilled to preserve freshness and authenticity.



VEGAN



VEGETARIAN