


# 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

**42 €**

A PERSONA

**Uovo cbt su crema di porri, piselli,  
salsa agli asparagi e pane fritto**  

Egg cooked at low temperature on  
leek cream, peas, asparagus sauce  
and breadcrumbs

**Gnocchi con pesto di fave, mandorle  
e menta con scaglie di pecorino**  

Gnocchi with broad bean, almond  
and mint pesto with pecorino flakes

**Passatelli con ragù di cortile** 

Passatelli with rabbit and chicken  
ragout

**"Soccia che manzo!!" con carote al  
burro e asparagi [7-9]**

Beef steak cooked at low  
temperature with buttered carrots  
and asparagus

**Spuma di ricotta con marmellata di  
fragole ed amaretti [3-7-12]**

Ricotta foam with strawberries jam  
and macaroon

**45 €**

A PERSONA


**In caso di intolleranze alimentari, rivolgersi al personale di sala. E' possibile consultare la lista degli allergeni.**  
In case of food intolerances, please contact the wait staff. It is possible to consult the list of allergens.

## ANTIPASTI STARTERS

<b>Tigelle e crescentine con salumi locali</b> (consigliato per due) [1-7] 	19 €
Basket of baked and fried bread with cold cuts (recommended for two)	
<b>Tortellini fritti con ketchup alla bolognese e maionese al pepe</b> [1-3-7] 	13 €
Fried tortellini with bolognese style ketchup and flavoured pepper mayonnaise	
<b>Degustazione di mortadella "Opera" salumificio Franceschini</b>	10 €
Mortadella "Opera" tasting from Franceschini factory	
<b>Degustazione di prosciutto crudo di Parma Dop 16 mesi salumificio Franceschini</b>	12 €
Parma ham tasting from Franceschini factory	
<b>Cestino di crescentine e tigelle</b> [1-7]  	6 €
Basket of baked and fried bread	
<b>Ravioli fritti con crema al parmigiano e salsa verde</b> [1-3-4-7-9] 	10 €
Fried ravioli with parmesan cream and an anchovy and parsley sauce	
<b>Uovo cbt su crema di porri, piselli, salsa agli asparagi e pane fritto</b> [1-3-7] 	13 €
Egg cooked at low temperature on leek cream, peas, asparagus sauce and breadcrumbs	
<b>Selezione di formaggi con marmellate</b> [7-10] 	14 €
Mix of cheeses with jams	




## PRIMI PIATTI FIRST COURSES

### LA PASTA DELLA NOSTRA BOTTEGA


<b>Tagliatelle al ragù</b> [1-3-9]	12 €
Tagliatelle with ragù	
<b>Gramigna alla salsiccia</b> [1-3]	12 €
Short pasta with a sausage and leek sauce	
<b>Tortelloni burro e salvia</b> [1-3-7] 	13 €
Tortelloni filled with ricotta and parsley in a butter and sage sauce	
<b>Tortellini in brodo</b> [1-3-7-9]	15 €
Tortellini filled with meat and parmesan in a chicken broth	
<b>Spaghettoni con ragù di lenticchie e pane ai capperi</b> [1-9] 	13 €
Spaghettoni with lentil ragout and caper bread	
<b>Passatelli con ragù di cortile</b> [1-3-7-9]	14 €
Passatelli with rabbit and chicken ragout	
<b>Gnocchi con pesto di fave, mandorle e menta con scaglie di pecorino</b>  [1-7-8]	13 €
Gnocchi with broad bean, almond and mint pesto with pecorino flakes	

In caso di intolleranze alimentari, rivolgersi al personale di sala. E' possibile consultare la lista degli allergeni.  
In case of food intolerances, please contact the wait staff. It is possible to consult the list of allergens.

## SECONDI PIATTI *SECOND COURSES*





<b>Costata di vitello alla petroniana con patate al forno [1-3-7-9]</b> Fried veal rib with ham and parmesan on top with roasted potatoes	24 €
<b>“Soccia che manzo!!” con carote al burro e asparagi [7-9]</b> Beef steak cooked at low temperature with buttered carrots and asparagus	20 €
<b>Polpette in umido con piselli [1-3-7-9] </b> Stewed meatballs with peas and tomato sauce	16 €
<b>Polpette di rapa rossa e ceci su crema pepata di cipolle e patate con bietolina saltata [1]  </b> Red turnip and chickpeas patties on a peppery onion and potato cream with sauteed chard	14 €
<b>Coppa di maiale cbt al miele con finocchi e indivia arrosto [9]</b> Honey pork neck cooked at low temperature with fennel and endive roasted	18 €

## CONTORNI *SIDES*

<b>Verdure di stagione</b> Seasonal vegetables	6 €
<b>Friggione </b> Onion and tomatoes stew	6 €
<b>Patate al forno</b> Roasted potatoes	6 €
<b>Insalata mista</b> Mixed salad	6 €
<b>Acqua microfiltrata, cestino di pane fatto in casa e coperto</b> Microfiltered water, homemade bread basket and cover charge	3,00 €

**In caso di intolleranze alimentari, rivolgersi al personale di sala. E' possibile consultare la lista degli allergeni.**  
 In case of food intolerances, please contact the wait staff. It is possible to consult the list of allergens.


## **DOLCI DESSERTS**


<b>Tenerina al cioccolato con mascarpone [3-7-8]</b> 	6 €
Chocolate cake with mascarpone cheese cream	
<b>Panna cotta al caramello [3-7]</b>	6 €
Cream and caramel pudding	
<b>Zuppa inglese [1-3-7]</b>	5 €
English Trifle	
<b>Raviole con mostarda [1-3-7-10]</b>	2 €
Halfmoon cookies with jam	
<b>Crostata con marmellata e crema inglese [1-3-7]</b> 	5 €
Tarte whit jam and crème anglaise	
<b>Torta di riso [1-3-7-8]</b> 	5 €
Traditional rice cake	
<b>Spuma di ricotta con marmellata di fragole ed amaretti [3-7-12]</b>	8 €
Ricotta foam with strawberries jam and macaroon	
<b>Budino al cacao con arancia sciropata e granella di nocciole</b>  <b>[6-8]</b>	8 €
Cocoa pudding with orange in syrup and chopped hazelnuts	

## **VINI DA DESSERT E DISTILLATI** **DESSERT WINES AND SPIRITS**

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

In caso di intolleranze alimentari, rivolgersi al personale di sala. E' possibile consultare la lista degli allergeni.  
In case of food intolerances, please contact the wait staff. It is possible to consult the list of allergens.

 **PRODOTTO FATTO A MANO IN LABORATORIO E ABBATTUTO PER GARANTIRE FRESCHEZZA E GENUINITA'**

 **VEGAN**