Le nostre DEGUSTAZIONI
OUR TASTINGS

MINIMO 2 PERSONE

TRADIZIONE

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

50 €
A PERSONA

ATIPICO

Involtino di verza e patate su crema di topinanbur 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

54 €
A PERSONA

In caso di allergie o intolleranze alimentari, rivolgersi al personale di sala per consultare l'elenco degli allergeni, disponibile su richiesta. In case of food allergies or intolerances, please ask a member of our restaurant staff for the allergen list, which is available upon request.

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 [1-8] 14 €
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 allergie o intolleranze alimentari, rivolgersi al personale di sala per consultare l'elenco degli allergeni, disponibile su richiesta. In case of food allergies or intolerances, please ask a member of our restaurant staff for the allergen list, which is available upon request.

Prodotto fatto a mano in laboratorio e abbattutto 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

Involtino di verza e patate su crema di topinanbur 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 allergie o intolleranze alimentari, rivolgersi al personale di sala per consultare l'elenco degli allergeni, disponibile su richiesta. In case of food allergies or intolerances, please ask a member of our restaurant staff for the allergen list, which is available upon request.

Prodotto fatto a mano in laboratorio e abbattutto 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 12 €
Mortadella “Opera” tasting from Franceschini factory

Degustazione di prosciutto crudo di Parma DOP 16 mesi salumificio Franceschini 13 €
Parma ham tasting from Franceschini factory

Degustazione di salame rosa salumificio Franceschini 12 €
Salame rosa tasting from Franceschini factory

Cestino di crescentine e tigelle [1-7] 6 €
Basket of tigelle and fried crescentine

Friggione 6 €
Onions and tomatoes stew

Squacquerone [7] 5 €
Squacquerone cheese

La nostra giardiniera [9-12] 5 €
Pickled mixed vegetables

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 abbattutto 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 abbattutto per garantire freschezza e genuinità.
Handmade in our workshop and blast chilled to preserve freshness and authenticity.

VEGAN
VEGETARIAN