






## ANTIPASTI STARTERS

<b>Tigelle e crescentine con salumi e formaggi locali</b> (consigliato per due) <b>[1-7]</b>  Basket of baked and fried breads with cold cuts and cheeses (recommended for two)	19 €
<b>Battuta di manzo al coltello con puntarelle, maionese alle acciughe e tuorli marinati [3-4-6]</b> Beef tartare with chicory sprouts, anchovy mayonnaise and marinated yolk	14 €
<b>Tortellini fritti con ketchup alla bolognese e maionese al pepe [1-3-7]</b>  Fried tortellini with bolognese style ketchup and flavoured pepper mayonnaise	13 €
<b>Uovo cbt su crema di patate, con scarola saltata, salsa ai carciofi e crumble di olive [1-3-7]</b>  Egg cooked at low temperature on a potato pesto, tossed escarole, artichoke sauce and olives crumble	14 €
<b>Degustazione di mortadella "Opera" salumificio Franceschini</b> Mortadella "Opera" tasting from Franceschini factory	10 €
<b>Degustazione di prosciutto crudo di Parma Dop 16 mesi salumificio Franceschini</b> Parma ham tasting from Franceschini factory	12 €
<b>Cestino di crescentine e tigelle [1-7]</b>   Basket of baked and fried breads	6 €

## PRIMI PIATTI FIRST COURSES

### LA PASTA DELLA NOSTRA BOTTEGA

<b>Tagliatelle al ragù [1-3-9]</b> Tagliatelle with ragù	11 €
<b>Gramigna alla salsiccia [1-3]</b> Short pasta with a sausage and leek sauce	11 €
<b>Tortelloni burro e salvia [1-3-7]</b>  Tortelloni filled with ricotta and parsley in a butter and sage sauce	13 €
<b>Tortellini in brodo [1-3-7-9]</b> Tortellini filled with meat and parmesan in a chicken broth	14 €
<b>Spaghettoni con sedano rapa, mandorle e pane fritto [1-8-9]</b>  Spaghettoni with celeriac, almonds and fried bread	14 €
<b>Passatelli con broccoli, cavolo romano e pancetta [1-3-7]</b> Passatelli with broccoli, roman cabbage and bacon	14 €
<b>Fagottini di bollito, burro, pomodoro e salsa verde [1-3-4-7-9]</b> Filled pasta with meat, butter, tomato and green sauce	14 €
<b>Maccheroncini con verza, patate e provola affumicata [1-3-7]</b>  Maccheroncini with cabbage, potatoes and smoked provola cheese	13 €



## 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	22 €
<b>“Soccia che manzo!!” con salsa al vino rosso, radicchio e patate dolci [9-12]</b> Beef steak cooked at low temperature with red wine sauce, radicchio lettuce and sweet potatoes	20 €
<b>Polenta nell’orto [9]</b>   Fried polenta with vegetables and sauces	16 €
<b>Polpette in umido con pomodoro e piselli [1-3-7-9]</b>  Meatballs with tomato sauce and peas	16 €
<b>Guancia di maiale alla birra con verza e purè di patate [1-7-9-12]</b> Pork cheek beer flavoured with cabbage and smashed potatoes	18 €
<b>Hamburger di rapa rossa e lenticchie con cicoria saltata [1-6-9-10]</b>   Beetroot and lentils burger with tossed chicory	16 €

## CONTORNI *SIDES*

<b>Verdure di stagione</b> Seasonal vegetable	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	2,50 €