

DEGUSTAZIONE DI MARE

PER UN MINIMO DI 2 PERSONE

CALAMARO SCOTTATO

burrata, rosmarino e crema di barbe rosse

TAGLIOLINO FATTO IN CASA

con pesto di cavolo nero e canocchie

BRANZINO BRASATO AL FORNO*

con orto di verdure stagionali e maionese di bietoline

SORBETTO

alla maracuja e mentuccia

oppure

CESTINO DI CREMA CHANTILLY

con frutti di bosco

40,00 €

a persona, bevande escluse

*in alternativa con un'aggiunta di 5,00 €:

POLPO AFFUMICATO IN CASA

al profumo di alloro con porcino alla griglia, caciocavallo podolico dolce e sale nero

DEGUSTAZIONE DI TERRA

PER UN MINIMO DI 2 PERSONE

FLAN DI SVERZE

polenta croccante e porcini

CAPPELLACCI DI RAVIGGIOLO

"fattoria Trapoggio" asciutti al fondo di arrosto

FARAONA AL FORNO*

con scalogni glassati

GELATO FATTO IN CASA

"tutte le mattine, latte BIO, uova BIO, zucchero grezzo e...": cioccolato extra fondente al sale di Maldon con arachidi tostate in casa

oppure

CESTINO DI CREMA CHANTILLY

con frutti di bosco

38,00 €

a persona, bevande escluse

*in alternativa con un'aggiunta di 5,00 €:

COSTINE DI AGNELLO

in crosta di pistacchi con carciofo ai ferri

(La nostra prima scelta sono materie prime fresche, ma in caso di irreperibilità ricorriamo a prodotti surgelati di prima qualità. Per maggiori chiarimenti rivolgersi al personale di sala).

ANTIPASTI DI MARE

PESCEAL VAPORE E MARINATO 16,00 €
salmone, polpo, razza e alici

 **CALAMARO SCOTTATO** 14,00 €
burrata, rosmarino e crema di barbe rosse

CAPPESANTE ALLA PIASTRA 16,00 €
con crema di zucca, porro croccante e pane profumato

CRUDI DI PESCE

GAMBERI DI MAZARA DEL VALLO 20,00 €
con citronette al mandarino

TARTARE DI SALMONE soffice di ceci, 20,00 €
pesto di arachidi e tartufo nero

PLATEAU DI CRUDI 26,00 €
con carpacci e tartare in fantasioni accostamenti

Per i nostri crudi di pesce quotidianamente selezioniamo pesci e frutti di mare dai migliori fornitori. Noi li celebriamo con fantasiosi accostamenti di stagione.

ANTIPASTI DI TERRA

 **FLAN DI VERZE** 14,00 €
polenta croccante e porcini

 **UOVO IN BASSA TEMPERATURA** 13,00 €
con carciofo alla romana e pecorino di fossa

 **BOCCONI DI PARMIGIANO REGGIANO DOP** 13,00 €
su prosciutto tiepido all'aceto balsamico e porro al profumo di brace

ANTIPASTO FRUGALE 14,00 €
prosciutto crudo di Langhirano "Onesto Ghirardi" (30 mesi di stagionatura), squacquerone, olive e pane alle noci

I FORMAGGI

Una selezione di eccellenze casearie da vari angoli d'Italia con stagionature e affinamenti diversi accompagnata da marmellata di peperoni fatta in casa, salsa di mele campanine alla senape e pane integrale.

TAVOLOZZA DI 3 FORMAGGI 7,00 €

TAVOLOZZA DI 6 FORMAGGI 14,00 €

PRIMI DI MARE

RAVIOLO DI BUFALA 13,00 €
*con straccetti di baccalà, cozze sgusciate
e pomodorino dolce di Corbara*

RISO CARNAROLI "RISERIA GAZZANI" 18,00 €
con gamberi e tartufo nero

 **TAGLIOLINI FATTI IN CASA** 12,00 €
con pesto di cavolo nero e canocchie

SPAGHETTONE "PASTA MANCINI" 10,00 €
*con acciughe, pan fritto, aglio nero
e peperone giallo ai ferri*

RIGATONI "PASTA MANCINI" 10,00 €
*al "sugo rosso" calabrese, tonno fresco
e bottarga*

PRIMI DI TERRA

TAGLIATELLE FATTE IN CASA 10,00 €
con ragù bianco di agnello e porcini

STROZZAPRETI "RICETTA DELLA CASA" 8,00 €
*con scalogno dolce di Romagna
e prosciutto di Langhirano*

 **CAPPELLACCI DI RAVIGGIOLO** 10,00 €
*"fattoria Trapoggio"
asciutti al fondo di arrosto*

 **GNOCCHI DI FARINA INTEGRALE** 9,00 €
*alla canapa con broccoli, noci,
briciole di pane e ricotta al fumo
di ginepro*

LA
PASTA

LA TRADIZIONE

Siamo onorati di poter servire la pasta sfoglia tirata al mattarello, come una volta. Solo uova di gallina allevate in libertà.

*Cappellacci, tagliatelle, tagliolini, passatelli,
strozzapreti cappelletti di magro e cappelletti di carne.*

Chiedete al personale di sala (S.Q.)

SECONDI DI MARE

FILETTO DI BACCALÀ <i>al forno con patate e olive</i>	18,00 €
CUBI DI PESCE SPADA <i>riduzione di birra Affligem Dubbel e cappuccio viola</i>	22,00 €
"IL MARE A PEZZI" <i>pesce ai ferri e alla plancia in spiedo (spigola, tonno, cappelletti, coda di rospo e gambero)</i>	22,00 €
 POLPO AFFUMICATO IN CASA * <i>al profumo di alloro con porcino alla griglia, caciocavallo podolico dolce e sale nero</i>	18,00 €
BRANZINO SCOTTATO <i>con orto di verdure stagionali e maionese di bietoline</i>	20,00 €

SECONDI DI TERRA

 BATATA DOLCE GRIGLIATA <i>alla maggiorana, dadi di polenta croccante, ceci arrosto e melagrane</i>	13,00 €
TARTARE AL COLTELLO DI MANZO <i>"selezione del Castello", senape lavorata in casa e pan brioche</i>	16,00 €
COSTINE DI AGNELLO <i>in crosta di pistacchi con carciofo ai ferri</i>	20,00 €
 LA NOSTRA FARAONA <i>in bassa temperatura con scalogni caramellati</i>	16,00 €
TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO <i>al timo fresco e contorni</i>	22,00 €

* Un abbinamento birrario,
provate il Polpo affumicato con

BARLEY WINE DUDES TOCCALMATTO 12,00 €
cl.0,375 -

Letteralmente "vino d'orzo" perché è la birra che si accosta di più al vino sia per i sapori che per il tasso alcolico. Maturato in bottiglia per 24 mesi. Molto complessa con profumi di frutta secca, rabarbaro, sentori vinosi la Dudes nasconde molto bene i suoi 12 gradi donando una bevuta piacevole e appagante.

LA
BIRRA