

SECONDI

<i>Filetto di scottona, caprino, porcini, cialda di amaranto</i>	24 €
<i>vino al calice consigliato: Gamay "Reverdon" Chateau Thivin 2018</i>	6 €
<i>Ombrina, patate alla senape e galletti alla piastra</i>	20 €
<i>vino al calice consigliato: Albana secco "I Croppi" Celli 2018</i>	5 €
<i>Costine di agnello, crosta di arachidi, carciofo alla giudia</i>	20 €
<i>vino al calice consigliato: Gamay "Reverdon" Chateau Thivin 2018</i>	6 €
<i>Baccalà alla piastra, bagnetto di prezzemolo, acciuga e squacquerone</i>	18 €
<i>vino al calice consigliato: Albana secco "I Croppi" Celli 2018</i>	5 €
<i>Zucca brasata, tofu BBQ, misticanza, crunch di legumi</i>	14 €
<i>vino al calice consigliato: "Omnes Dies" Abbazia di Novacella 2018</i>	5 €
<i>Faraona disossata allo scalogno glassato</i>	20 €
<i>vino al calice consigliato: Chianti Classico Lamole di Lamole 2016</i>	5 €
<i>"il Mare a Pezzi" con pesce in tranci alla plancia e verdure all'agro saltate</i>	22 €
<i>vino al calice consigliato: Soave Tamellini 2018</i>	5 €
<i>Coniglio disossato al forno, pavè di patate, crema di rosmarino</i>	20 €
<i>vino al calice consigliato: Chianti Classico Lamole di Lamole 2016</i>	5 €



FORMAGGI

Questo mese proponiamo *Blu di Bufala*, *Ricotta Bio al fumo di ginepro dal Parco della Maiella*, *Caprino del Piemonte*, *"La Bottera"*, *Stelvio di vacca*, *Pecorino stravecchio Sardegna*, *Formaggio di fossa Brancaleoni*

<i>Piatto da 3 formaggi</i>	8 €
<i>Piatto da 6 formaggi</i>	14 €
<i>vino al calice consigliato: Albana Secco "I Croppi" Celli 2018</i>	5 €
<i>vino al calice consigliato: Moscato di Pantelleria Lago di Venere 2015</i>	6 €

ANTIPASTI

“il Classico della Casa”

*Flan allo squacquerone con fico caramellato,
Prosciutto Parma "Onesto Ghirardi" di Langhirano 30 mesi
Bruschetta ai funghi porcini* **16 €**

vino al calice consigliato: Kettmeir Brut Athesis 2016 **6 €**

“i Crudi”

Tonno a tartare e crema inglese salata, singolo crudo **16 €**
Ricciola a carpaccio con sale alla curcuma Remedia
Seppia in fettuccine, evo al bergamotto, gruè di pistacchi *trittico crudi* **24 €**

vino al calice consigliato: Kettmeir Brut Athesis 2016 **6 €**

Battuta di manzo al coltello, crema di aglio nero montata all'olio, tartufo **18 €**

vino al calice consigliato: Rosso di Valtellina Plozza 2014 **5 €**

Guazzetto di molluschi e crostacei, crema di passatelli, cavolo nero **16 €**

vino al calice consigliato: Soave Tamellini 2018 **5 €**

Maialino fondente/crocante, mostarda di prugne, radicchio all'aceto **12 €**

vino al calice consigliato: Gamay "Reverdon" Chateau Thivin 2018 **6 €**

Canocchie al vapore, crema di patate al limone, erbette, Parmigiano **16 €**

vino al calice consigliato: Bolè Novebolle DOC **5€**

*Uovo in bassa temperatura, carciofi in insalata con briciole di
salsiccia e gnocco fritto* **10 €**

vino al calice consigliato: Albana secco "I Croppi" Celli 2018 **5 €**

Antipasto di pesce al vapore e marinato **16 €**

vino al calice consigliato: Bolè Novebolle DOC **5 €**

PRIMI

LA TRADIZIONE

*Siamo felici e onorati di servire pasta tirata ancora al mattarello, con uova di galline allevate in libertà.
Cappellacci, tagliatelle, tagliolini, passatelli, strozzapreti e cappelletti di magro.
Anche con condimenti tradizionali, chiedete al vostro cameriere.*

*Agnolotto "Grano Antico Primitivo Conficoni" ripieno
di baccalà mantecato al burro di maggiorana* **12 €**

vino al calice consigliato: Kettmeir Brut Athesis 2016 **6 €**

Mezzi paccheri alla crema di ceci, cozze e crostini al pomodorino Dry **12 €**

vino al calice consigliato: Rosso di Valtellina Plozza 2014 **5 €**

Pappardelle al mattarello con sugo di ossobuco **12 €**

vino al calice consigliato: Chianti Classico Lamole di Lamole 2016 **5 €**

Spaghettoni "Pasta Mancini" con cime di rapa, acciughe e pan fritto **10 €**

vino al calice consigliato: Albana secco "I Croppi" Celli 2018 **5 €**

Gnocchi di patata e zucca con Blu di bufala, concassè di zucca e noci di Pecan **12 €**

vino al calice consigliato: "Omnes Dies" Abbazia di Novacella 2018 **5 €**

Tagliolini al verde del prezzemolo, capperi, pesto leggero di limone e seppie crude **13 €**

vino al calice consigliato: Soave Tamellini 2018 **5 €**

Tagliatelle al mattarello con il nostro ragù romagnolo di solo manzo **10 €**

vino al calice consigliato: Chianti Classico Lamole di Lamole 2016 **5 €**

*Riso Carnaroli "Riseria Franchino", funghi galletti, pesto di nocciole
e verze, diaframma di manzo* **18 €**

vino al calice consigliato: Rosso di Valtellina Plozza 2014 **5 €**

*Cappellaccio di ravignolo Fattoria Trapoggio con carbonara al profumo di timo
e tartufo nero* **16 €**

vino al calice consigliato: Gamay "Reverdon" Chateau Thivin 2018 **6 €**