



## ANTIPASTI

peperoncini pugliesi ripieni di tonno <sup>(5.4.11)</sup>	5
giardiniera contadina	5
carciofi giganti sott'olio <sup>(5.11)</sup>	5
erbazzone artigianale <sup>(1.3.7.8)</sup>	5
bruschette con burro e acciughe del Mar Cantabrico <sup>(1.2.9)</sup>	6
sformatino scomposto di spinaci e ricotta senese <sup>(5.7.8)</sup> con scaglie di parmigiano reggiano 24 mesi e noci	8
crostone con lardo di patanegra & gocce di balsamico <sup>(1)</sup>	10
antipasto reggiano <sup>(1.3.7)</sup> salame montanaro , parmigiano reggiano 30 mesi e erbazzone artigianale	13
sacchetto di 6 tigelle <sup>(1.8)</sup>	4

## SALUMI & FORMAGGI

pecorino BIO della Maremma <sup>(7)</sup> con miele & confettura di pere e moscato	8
mortadella artigianale bolognese & taralli all'olio EVO <sup>(1.8)</sup>	8
culaccia stagionata con crostini di pane pugliese e burro <sup>(1.7)</sup>	9
spalla di San Secondo e morlacco del grappa <sup>(5.7.11)</sup> con pomodori secchi e chips di pane rustico	10
giro di formaggi <sup>(7)</sup> con mostarda e la nostra confettura di fichi e barolo	12
gran degustazione di salumi e formaggi per 1 persona <sup>(7)</sup>	14
... con 6 tigelle <sup>(1.8)</sup>	16
gran degustazione di salumi e formaggi per 2 persona <sup>(7)</sup>	26
... con 12 tigelle <sup>(1.8)</sup>	32

## PRIMI PIATTI

gramigna <sup>(1,3,7,9)</sup> con ragù di salsiccia	12
tortelli verdi <sup>(1,3,7)</sup> ripieni di spinaci e ricotta e conditi con burro	12
tortelli di zucca <sup>(1,3,7)</sup> saltati con burro di Rossa Reggiana	12
risotto del liffò <sup>(7,8)</sup> con gorgonzola, pere e noci	12
passatelli asciutti <sup>(1,3,7)</sup> artigianali al ragù bianco di salsiccia e funghi porcini	14
cappelletti in brodo <sup>(1,3,7)</sup>	15
cappelletti della botte <sup>(1,3,7)</sup> in salsa di parmigiano reggiano 24 mesi e tartufo nero	15

## SECONDI PIATTI

polpette della Botte <sup>(1,3,7,9)</sup> polpettine di carne cotte in sugo di pomodoro servite con sfoglie di pane croccante	15
tartare di Reggiana <sup>(3,4,10)</sup> servita con i classici accompagnamenti	16
stinchetto di maiale al forno <sup>(7)</sup> con purè di patate	16
roast beef di angus con patate arrosto	16
pesto di cavallo <sup>(7)</sup> con rucola, reggiano 24 mesi e riduzione di aceto balsamico	16
insalata di pollo <sup>(1,7,*)</sup> con mela, parmigiano reggiano 24 mesi, crostini di pane e maionese	12
insalata di arance <sup>(7,8)</sup> con finocchi, melograno, feta, olive taggiasche e pinoli	12
coperto	2
contorni del giorno	5
dolci del giorno	7

### ALLERGENI

1.glutine, 2.crostacei, 3.uova, 4.pesce, 5.arachidi, 6.soia, 7.latte, 8.frutta a guscio, 9.sedano, 10.senape,  
11.sesamo, 12.anidride solforosa, 13.lupini, 14.molluschi.

\*a seconda della disponibilità alcuni prodotti potrebbero essere surgelati