



ANTIPASTI

peperoncini pugliesi ripieni di tonno ^(5.4.11)	6
giardiniera contadina	7
carciofi giganti sott'olio ^(5.11)	6
erbazzone artigianale ^(1.3.7,*)	5
bruschette con burro e acciughe del Mar Cantabrico ^(1.2.9)	8
sformatino scomposto di spinaci e ricotta senese ^(5.7.8) con scaglie di parmigiano reggiano 24 mesi e noci	9
crostone con lardo di patanegra & gocce di balsamico ⁽¹⁾	9
antipasto reggiano ^(1.3.7) salame montanaro , parmigiano reggiano 30 mesi e erbazzone artigianale	14
sacchetto di 6 tigelle ^(1,*)	5

SALUMI & FORMAGGI

pecorino BIO della Maremma ⁽⁷⁾ con miele & confettura di pere e moscato	10
mortadella artigianale bolognese & taralli all'olio EVO ^(1.8)	8
culaccia stagionata con crostini di pane pugliese e burro ^(1.7)	12
spalla di San Secondo e Gorgonzola dolce DOP ^(5.7.11) con pomodori secchi e chips di pane rustico	10
giro di formaggi ⁽⁷⁾ con mostarda e la nostra confettura di fichi e barolo	12
gran degustazione di salumi e formaggi per 1 persona ⁽⁷⁾	15
... con 6 tigelle ^(1,*)	17
gran degustazione di salumi e formaggi per 2 persone ⁽⁷⁾	28
... con 12 tigelle ^(1,*)	33

PRIMI PIATTI

gramigna ^(1.3.7.9) con ragù di salsiccia	12
tortelli verdi ^(1.3.7) ripieni di spinaci e ricotta e conditi con burro	13
tortelli di zucca ^(1.3.7) saltati con burro di Rossa Reggiana	13
risotto del liffò ^(7.8) con gorgonzola, pere e noci	13
passatelli asciutti ^(1.3.7) artigianali al ragù bianco di salsiccia e funghi porcini	14
cappelletti della botte ^(1.3.7) in salsa di parmigiano reggiano 24 mesi e tartufo nero	16

SECONDI PIATTI

polpette della Botte ^(1.3.7.9) polpettine di carne cotte in sugo di pomodoro servite con sfoglie di pane croccante	15
tartare di Reggiana ^(3.4.10) servita con i classici accompagnamenti	17
stinchetto di maiale al forno ⁽⁷⁾ con purè di patate	17
roast beef di angus con patate arrosto	17
pesto di cavallo ⁽⁷⁾ con rucola, reggiano 24 mesi e riduzione di aceto balsamico	17
insalata di pollo ^(1.7.*) con mela, parmigiano reggiano 24 mesi, crostini di pane e maionese	12
insalata di arance ^(7.8) con finocchi, melograno, feta, olive taggiasche e pinoli	12
coperto	2
contorni del giorno	5
dolci del giorno	6

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