



ANTIPASTI

erbazzone artigianale ^(1,3,7,*)	4
peperoncini pugliesi ripieni di tonno ^(5,4,11)	5
carciofi giganti sott'olio ^(5,11)	6
giardiniera contadina	7
bruschette con burro e acciughe del Mar Cantabrico ^(1,2,9)	7
scomposto di spinaci saltati in padella e ricotta senese ^(5,7,8) con scaglie di parmigiano reggiano 24 mesi e noci	8
crostone con lardo di Colonnata, gorgonzola e miele ^(1,8,7)	9
antipasto reggiano ^(1,3,7) salame montanaro , parmigiano reggiano 30 mesi e erbazzone artigianale	14
sacchetto di 6 tigelle ^(1,*)	5

SALUMI & FORMAGGI

mortadella artigianale bolognese & scaldatelli all'olio EVO ^(1,8)	8
pecorino BIO della Maremma ^(7,8) con miele & confettura di pere e moscato	10
spalla di San Secondo ^(5,7,11) servita con giardiniera contadina e cipolline borettane	12
culaccia stagionata ⁽⁷⁾ con crostini di pane pugliese e burro	12
giro di formaggi ⁽⁷⁾ con mostarda e la nostra confettura di fichi e barolo	12
crudo di Parma 24 mesi & mozzarella di Bufala ⁽⁷⁾ con pomodori secchi , rucola e olio EVO al basilico	15
gran degustazione di salumi e formaggi per 1 persona ⁽⁷⁾	14
... con 6 tigelle ^(1,*)	16
gran degustazione di salumi e formaggi per 2 persone ⁽⁷⁾	28
... con 12 tigelle ^(1,*)	32

PRIMI PIATTI

gramigna ^(1,3,7,9) pasticciata 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
gnocchi di patate ^(7,8) con sugo di pomodoro di Corbara e ricotta salata sarda	13
passatelli asciutti ^(1,3,7) fatti a mano con zucchine, salsiccia e una spolverata di pecorino	14
cappelletti della botte ^(1,3,7) in salsa di parmigiano reggiano 24 mesi e tartufo nero	16

SECONDI PIATTI e INSALATE

insalata di pollo ^(1,7,*) con mela, parmigiano reggiano 24 mesi, crostini di pane e maionese	12
insalata Greca ⁽⁷⁾ con olive, pomodoro, cetrioli, feta, gamberi saltati in padella e origano	12
insalata di arance ^(7,8) con finocchi, melograno, feta, olive taggiasche e pinoli	12
polpette della Botte ^(1,3,7,9) polpettine di carne cotte al sugo di pomodoro servite con chips di pane	15
tartare di Reggiana ^(3,4,10) servita con i classici accompagnamenti	16
roast beef di Angus con patate arrosto	16
marinata di manzo ⁽⁷⁾ con cavolo cappuccio bianco e viola, noci e melograno	16
pesto di cavallo ⁽⁷⁾ con straciatella pugliese bio e pomodori secchi	18
coperto	3
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