



ANTIPASTI

IL TERRITORIO	15€
Salumi del nostro territorio*** serviti con crescentine*** e gnocco fritto*** (1 - 7)	
LA ZUCCHINA	12€
Zucchina bolognese arrostita* con cipolla caramellata*, insalatina di erbe* e aceto al lampone (12)	
CERVO A BATTUTA	16€
Battuta di cervo dell'appennino*, mayonese al radicchio*, nocciole e tartufo*** (3 - 8)	
GRAN INSALATONE ALTA SESTOLINA	15€
Insalata mista, pomodoro, castagne**, noci, mela, prosciutto crudo Gazzotti*** e caciottina del casificio Santa Lucia*** (7 - 8)	
IL NOSTRO CARPIONE	16€
Trota dell'appennino*** in carpione all'arancia*, cipolla in agrodolce di Aceto Balsamico di Modena IGP* e finocchio all'aceto di mele senapato* (1 - 4 - 10 - 12)	
IL GRAN FLAN	12€
Flan ai funghi porcini*, crema di Parmigiano Reggiano oltre 24 mesi* e glassa all'Aceto Balsamico di Modena IGP (3 - 7 - 12)	
TARTARE DI VITELLONE	15€
Tartare di vitellone dell'appennino speziata*, mayonese di patata all'erba cipollina* e rucola (3 - 10)	

PRIMI

TORTELLINI GOLOSI	16€
Tortellini tradizionali*** cotti nel brodo di cappone* ripassati in crema di Parmigiano Reggiano di montagna oltre 24 mesi* (1 - 3 - 7 - 9)	
TORTELLINI TRADIZIONALI	15€
Tortellini tradizionali*** in brodo di cappone* (1 - 3 - 7 - 9)	
I TORTELLONI MONTANARI	16€
Tortelloni di ricotta del Cimone*** ai funghi porcini* (1 - 3 - 7 - 12)	
TORTELLONI BURRO E SALVIA	14€
Tortelloni di ricotta del Cimone*** e spinaci con burro e salvia (1 - 3 - 7)	
LASAGNETTA GNE GNE	15€
Lasagnatta di verdure dell'orto*, Squacquerone di Romagna DOP***, caramello di pomodoro* e olio al basilico* (1 - 3 - 7 - 9)	
TAGLIOLINO AL TARTUFO	16€
Tagliolino di nostra produzione* al tartufo nero*** delle nostre montagne (1 - 3 - 7)	
TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI	15€
Tagliatella di nostra produzione* ai funghi porcini* (1 - 3 - 7 - 9 - 12)	
TAGLIATELLE AL RAGÙ TRADIZIONALE	14€
Tagliatella di nostra produzione* al ragù tradizionale* (1 - 3 - 7 - 9 - 12)	
RISOTTO DEL CONTADINO	14€
Risotto mantecato al Parmigiano Reggiano*, olio al cipollotto* e crema di rapa rossa* (7 - 12)	
CAMPAGNA	16€
Passatello nostrano*** al ragù bianco di maiale*, crema di patata alla salvia* e radicchio da taglio (1 - 3 - 7 - 9 - 12)	

SECONDI

COSTATA 7€ (HG)
Costata di manzo dell'appennino***, bernese al dragoncello* e verdure arrosto* (2 - 7)

IL GALLETTO 18€
Galletto arrosto*, il suo fondo di cottura*, tartufo nero estivo* servito con pomodoro arrosto* e spinacino saltato* (12)

PARMIGIANA ESTIVA XXL 16€
Melanzana grigliata*, pomodoro grigliato*, caciotta gratinata* del caseificio Santa Lucia***, Parmigiano Reggiano oltre 24 mesi*** e olio al basilico* (7)

IL CERVO 25€
Tagliata di cervo dell'appennino*, funghi cardoncelli arrosto* e salsa bordolese* ai frutti di bosco*** (7 - 12)

LA TROTA 23€
Trota dell'appennino*** gratinata* alla catalana di verdure dell'orto*** (1 - 4 - 9 - 12)

LE COSTINE 16€
Costine di maialino cbt* con salsa al lambrusco* di Villa Tusini e patate al forno* (12)

CONTORNI

PATATE FRITTE ()**

PATATE DI MONTESE AL FORNO (*)**

VERDURE ALLA GRIGLIA (*)

INSALATA TARTUFATA AGLI CHAMPIGNON (*)

PURÈ DI PATATE DI MONTESE (*)**
(7)

DOLCI

Cestino ai frutti di bosco*** con crema pasticceria* e il nostro gelato alla crema* (3 - 7) 7€

Semifreddo al latte*, la nostra salsa ai funghi porcini*, crumble* e frutti di bosco*** (7 - 8) 7€

Millefoglie** ricotta del Cimone caseificio Santa Lucia***, yogurt greco e fichi canditi*** (1 - 7) 7€

Spuma di mascarpone* con croccante alla frutta secca* (3 - 7 - 8) 7€

Il nostro gelato alla crema* con amarene Fabbri*** (7) 7€

Il nostro gelato* alla crema affogato con liquore al caffè cremoso di Roteaglia* (3 - 7 - 12) 7€

LEGENDA

* prodotto fresco fatto da noi

** prodotto congelato

*** prodotto del territorio

LISTA ALLERGENI

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