



PER INIZIARE BENE a calice

CHAMPAGNE 9€

Jean Paul Deville Carte Noire Brut

TRENTO DOC 7€

Cesarini Sforza

PINOT GRIGIO FRIULI 6€

Di Leonardo

ANTIPASTI

IL BOSCO 16€

Lumache di bosco(**) alle erbe e Porcino montanaro arrosto(**).

IL NOSTRO TERRIN 9€

Terrin di fegato e cuore di pollo(**) con pan brioche caldo. (1 - 4 - 7)

BATTUTA DI MANZO 13€

Battuta di Manzo nazionale, nocciole capperi e tartufo nero di montagna(**). (8 - 10)

SOFFICE 9€

Soufflé al Parmigiano Reggiano DOP di montagna (**) oltre 24 mesi. (1 - 3 - 7)

CIPOLLA VIAGGIATRICE 10€

Cipolla(**) in Saor di trota di lago(**) di montagna. (3 - 8)

POLENTA SESTOLINA 10€

Polenta frita bramata ai funghi porcini(**).

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 - 13)

TORTELLINI TRADIZIONALI 14€

Tortellini tradizionali cotti nel brodo di cappone ripassati in brodo di cappone.
(1 - 3 - 7 - 9 - 13)

IL TAGLIOLINO AL TARTUFO 14€

Tagliolino di sfoglia fresca al tartufo nero di montagna.(***)
(1 - 3 - 7)

PASTA ALTA SESTOLINA 10€

Ditali trafilati al bronzo(***) al ragù in punta di coltello di coniglio arrosto(*), capperi e olive taggiasche.
(1 - 7 - 8 - 9)

I TORTELLONI MONTANARI 13€

tortelloni di ricotta del Cimone (***) ai funghi porcini(*).
(1 - 3 - 6 - 7)

TORTELLONI BURRO E SALVIA 11€

tortelloni di ricotta del Cimone (***) con burro e salvia.
(1 - 3 - 6 - 7)

TAGLIATELLE 11€

Tagliatelle grandi di sfoglia fresca(***) ai funghi porcini(*).
(1 - 3 - 6 - 7)

IL RAVIOLO APERTO 14€

Raviolo aperto di sfoglia fresca con ricotta del Cimone al limone, trota marinata con burro al timo.
(1 - 3 - 4 - 6 - 7)



SECONDI

CONTROFILETTO PIU' 16€

Controfiletto di Manzo nazionale in crema di Gorgonzola DOP e pere(***).
(7)

CONTROFILETTO AI PORCINI 18€

Controfiletto di Manzo nazionale con funghi porcini(***).
(7)

ANATRA 18€

Petto d'Anatra(**) con il suo succo di cottura accompagnato da coulis di ribes.
(7)

IL CERVO 19€

Filetto di Cervo (**) in salsa al Lambrusco (***) e ginepro con purea di sedano rapa.
(7 - 9)

GUANCIA AL MOSTO 14€

Guancia di maiale(***) al mosto d'uva cotto(*).
(7)

LA MORA ROMAGNOLA 18€

Filetto di Mora Romagnola con porcini arrosto. (***)
(7)

IL PESCATORE 18€

Pesce gatto (**) cotto a bassa temperatura con salsa al kiwi.
(2 - 4 - 7)

CONTORNI

PATATE AL FORNO 4€

VERDURE ALLA GRIGLIA 4€

INSALATA MISTA 4€

LEGENDA

* prodotto fresco fatto da noi

** prodotto congelato

*** prodotto del territorio

LISTA 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