

# Antipasti

---

## **Tartare di tonno rosso**

*purea di guacamole & stracciatella morbida di bufala.*

## **Tartare di manzo al coltello Rosso Come**

*dalla proposta del giorno.*

## **Medievale di Tigrinto Bianco e Culatello di Zibello**

*accompagnato dalla giardiniera Rosso Come & maionese alle mandorle.*

## **Focaccia brisée Rustica**

*ripiena di bietoline, duronì, nocciole & pesto di rucola.*

# Primi

---

## **Gnocchi di fagiolini verdi**

*con pinoli, basilico & gel di piccadilly.*

## **Cappellacci al burro di Camomilla**

*con ripieno di erbe primaverili.*

## **Pappardelle al ragù di lepre**

*guarnite con riduzione di rapa rossa.*

## **Tagliatella al ragù di Tigrinto**

*carne di suino pregiata.*

# Secondi

---

## **Controfiletto di Cervo**

*con salsa ai mirtilli dell'Appennino Modenese & aria di prezzemolo.*

## **Carrè di Agnello**

*su crema di patate blu & scalogno glassato al Balsamico.*

## **Filetto di Tigrinto Bianco**

*con cipollotto marinato & maionese di pancetta.*

## **T-bone frollata**

*dalla proposta del giorno. Secondo disponibilità*

## **Costata frollata**

*dalla proposta del giorno. Secondo disponibilità*

# Dolci

---

## **Duchessa di Parma**

*frolla Viennese, crema allo zabaione,  
crema al burro di cioccolato & crema del Pastry Chef.*

## **L'estate Esotica**

*torta al còcco e cioccolato con ananas caramellata,  
meringa al pepe & sorbetto mango e ananas.*

## **Sorbetto alla Fragola**

*con crema di chantilly alla francese & gel al basilico.*

## **La Griglia Dolce**

*pancarré con gelato fiordilatte e vaniglia, pesche grigliate,  
crumble alla nocciola & gel al basilico.*