Antipasti

TARTARE DEL BOSCO
con funghi, maionese al Parmigiano 24
& tartufo dell'appennino.

UOVO POCHÉ CON TARTUFO NERO
& schiaccia di patate, guarnito con pane profumato alle erbe.

BOCCONCINI
gnocco strappato® con mortadella di Bologna IGP, salame montanaro & prosciutto di Modena DOP.

CULATTA & SCAGLIE DI PARMIGIANO
servito con Aceto Balsamico Extra Vecchio 25 anni.

FIORE DI CIPOLLA
servito su crema di Parmigiano Reggiano

Pasta

TAGLIATELLE AL TORCHIO
- al CULATELLO DOP & pecorino di Fossa DOP
- alla BOLOGNESE

MACCHERONI ALLA BOSCAIOLA BIANCA
con salsiccia senza glutine, tosone & sugo di porcini.

TORTELLINI DELLA SFOGLINA
- in Brodo come da Tradizione
- alla Panna con cialda di Parmigiano 24

RISOTTO ALLA CREMA DI ASPARAGI
guarnito con briciole di tuorlo d'uovo.

TORTELLONI VECCHIA MODENA
con pancetta & crema di Parmigiano Reggiano, servito con Aceto Balsamico Extra Vecchio 25 anni.

PASSATELLI DI ROMAGNA
con fonduta di Parmigiano Reggiano 24 & Tartufo.

Carne

Tutti i secondi di carne includono il contorno

GRIGLIATA ESAGERATA
composta da 800gr di carne con: Coppa, Ribs, Tagliata di Entrecôte, Salsiccia senza glutine accompagnata da verdure, frutta di stagione & formaggio alla griglia.

TAGLIATA DI MANZO AROMATICA
con cipolla caramellata, noci Pecan
& Aceto Balsamico Extra Vecchio 25 anni.

FILETTO DI MAIALE IN CROSTA DI PROSCIUTTO CRUDO DI MODENA DOP
servito su crema di Parmigiano Reggiano 12 mesi
& patate al forno.

FILETTO DI MAIALE BARDATO
guarnito con crema al gorgonzola & salsa ai frutti rossi con Aceto Balsamico Extra Vecchio 25 anni
& spinaci al burro.

COSTINA DI MAIALINO IBERICO
accompagnata da patate arrosto.

TAGLIATA AI PROFUMI DEL BOSCO
con funghi galletti.

Alternative alla carne

GNOCCO STRAPPATO® & CRESCENTINE

Gnocco strappato ® è un marchio registrato da La Cicala srl.

- Prosciutto di Modena DOP, spalla di prosciutto, salame montanaro, mortadella Bologna IGP & ciccioli
- Pesto di lardo di Colonnata
- Stracchino
- Composte & marmellate casalinghe

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI

- gorgonzola DOP & noci, ricotta salata stagionata & composta all'orto Bio, Parmigiano Reggiano (12 mesi)
- Composte & marmellate casalinghe

OROLOGIO DI FORMAGGI DI PECORA A KM0 CON CALICE DI PASSITO

PER 2 PERSONE

Pecorino 15 mesi, Pecorino 3 anni, Ricotta fresca di Pecora in accompagnamento con Cipolle caramellate, marmellata di amarene, Aceto Balsamico Extra Vecchio 25 anni & miele di castagno.

Contorni

VERDURE GRIGLIATE

di stagione.

SPINACI SPADELLATI

al burro & Parmigiano.

PATATE ARROSTO

al forno.

PATATINE CLASSICHE CON LA SUA BUCCIA

fritte.

Dolci

LIMONE CHE PASSIONE

torta al limone con ganache al limone, marmellata di limoni e sorbetto limone & limoncello.

CREMOSO DI RICOTTA DI PECORA

con gocce di cioccolato & amarene sciroppate.

MASCARPONE AL CUCCHIAIO

con intruso al cioccolato & caffè.

SORBETTO ALLA SALVIA BIO

del nostro orto.

PASTICCERIA SECCA CON CALICE DI VIN SANTO

Cantucci di colore alle nocciole & frollini al burro.

TORTA AL CIOCCOLATO & AMARENE

confettura di amarene, crema chantilly alla francese, arachidi sabbiate & sorbetto al lampone.