

TAGLIERI

TAGLIERE NOSTRANO

La nostra selezione di salumi e formaggi con mostarda di senape e miele | 24,00
7, 8, 10



TAGLIERE VEGETARIANO

Cavolo viola fermentato, ricotta mantecata con arancia, cipolle borettane arrostiti, pomodori secchi pugliesi | 16,00
7, 8, 11, 12

TAGLIERE FORMAGGI

La nostra selezione di formaggi con mostarda di senape e miele, frutta secca e frutti rossi | 25,00
7, 8, 10

ANTIPASTI

UOVO NEL NIDO AL TARTUFO

Uovo poché con funghi cardoncelli, fonduta di Parmigiano, nido di patate croccanti e tartufo nero pregiato fresco | 26,50
1, 3, 7 senza tartufo nero fresco | 16,50 €



MARITOZZO DELLA NONNA CON POLPO

Maritozzo fatto in casa con polpo all'amatriciana, fonduta di cacio e pepe, guanciale croccante, lime e pepe rosa | 18,00
1, 3, 7, 14, 15, 16

CARPACCIO UBRIACO

Magatello di manzo macelleria Feroci con sale di Cervia e olio EVO, rucola, crumble di parmigiano alla noce moscata e confettura di vino rosso di Montepulciano | 18,00
7, 12 provalo con aggiunta di tartufo fresco | +15,00 €

TARTARE DI MANZO AL PEPE VERDE

Magatello di manzo macelleria Feroci, mousse al pepe verde, scalogno in carpione e fondo bruno al brandy | 20,00
7, 9, 10, 12 provala con aggiunta di tartufo fresco | +15,00 €

BURRATA MEDITERRANEA

Burrata di Gioia del Colle su vellutata fresca di pomodoro, crumble mediterraneo, pesto di basilico, pomodoro confit e bottarga di muggine sarda | 20,00
1, 4, 7, 8, 9, 12 senza bottarga di muggine sarda | 15,00



Disponibile anche senza glutine. I numeri sotto i piatti indicano gli allergeni. Chiedi allo staff.
Le procedure HACCP considerano il rischio di contaminazione crociata, ma la condivisione di aree e utensili può comportare contatti tra alimenti e allergeni.

Coperto per persona 2,50 €

CHEF DAVIDE FIORINI

PRIMI DELLO CHEF

PACCHERI AL RAGÙ DI POLPO

Ragù di polpo e vino di montepulciano, olive taggiasche, alici, capperi, salicornia con terra di olive e scorza di lime | 26,00

1, 4, 9, 12, 14, 15

TONNARELLI AL TARTUFO NERO FRESCO

Pasta artigianale con tartufo nero fresco, burro aromatizzato al tartufo nero fatto in casa e Parmigiano | 34,00

1, 3, 7

LASAGNA AL CARCIOFO E TARTUFO

Sfoglie di pasta all'uovo, mozzarella, besciamella e tartufo nero fresco | 34,00

1, 3, 7

FETTUCCINE ARTIGIANALI AL RAGÙ

Ragù di scottona alla bolognese, fonduta di parmigiano 24 mesi e riduzione di aceto balsamico di Modena | 18,00

1, 3, 7, 9, 12 *provale con aggiunta di tartufo fresco | +15,00 €*

GNOCCHI CACIO E PEPE SPECIALE

Gnocchi di patate e zucca fatti in casa con salsa cacio e pepe, pera, crumble di pecorino e tartare di manzo | 18,50

1, 3, 7 *provalo con aggiunta di tartufo fresco +15,00 €*



I PRIMI DELLA TRADIZIONE: Carbonara, Gricia e Amatriciana | 16,00

SECONDI SPECIALI

LA NOSTRA PARMIGIANA

Melanzane fritte, mozzarella, sugo di pomodoro e fonduta di parmigiano | 17,00

1, 3, 7, 9, 16

ANATRA IN MILLEFOGLIE

Sfilacci di anatra avvolti in millefoglie, spinaci, prosciutto di parma, senape e miele, cremoso di patate, verdure arrosto e fondo bruno | 26,00 €

1, 3, 7, 9, 10, 12, 16 *provala con aggiunta di tartufo fresco | +15,00 €*



BRASATO DI MANZO AL BAROLO

Brasato di fracosta di manzo al barolo con crema di patate al tartufo | 28,00

7, 9, 12, 16 *provalo con aggiunta di tartufo fresco +15,00 €*

BACCALÀ ALLA MARINARA

Con salsa di datterini alla marinara, coulis di prezzemolo, crema di pesce, olio EVO all'aglio, olive taggiasche e terra di olive nere | 26,00

4, 9, 15

CALAMARI CROCCANTI

Calamari fritti con panatura croccante su salsa tartara artigianale, cipolle in carpione e limone del Sorrento fermentato e mentuccia Romana | 24,00 €

1, 3, 12, 14, 15



CONTORNI

PATATE ARROSTO

Patate arrostiti al rosmarino | 8,00

CAVOLO VIOLA FERMENTATO

Misticanza, pomodorini secchi | 7,00

11, 12

INSALATA MISTA

Misticanza, pomodorini, olive e olio EVO | 7,00