

MENU

Battuta al coltello di bianca modenese con tartufo nero estivo, scalogno, olio extra vergine di romagna	€18
“Minestrone” di verdure d’estate, asciutto ed in due temperature	€13
“Giardiniera” di verdure, lingua, guancia, cotechino e salvia	€13
Culaccia di Bodria, pan brioche e burro di montagna	€16
Crema di pomodori gratin	€12
Ricciola dell’adriatico leggermente affumicata con legni di ciliegio, zucchine aromatiche ed olio extra vergine di romagna profumato agli agrumi	€14
Gnocchi ai due pomodori con ricotta fresca e basilico	€15
Tortelli ripieni di Parmigiano Reggiano con prosciutto di Mora cotto nel forno a legna	€17
Le nostre tagliatelle al ragu’ da ingredienti 100% locali	€16
Lasagne al ragu’ bianco e tartufo nero estivo	€23
Strichetti baccalà e olive taggiasche	€20
Chitarrina con le vongole ed il tartufo nero d’estate	€24
Guancia di vitella brasata al Barbera con pure’ e piccolo fritto di cipolla rossa	€18
Maiolino arrosto con verdure dell’orto di stagione ed olio alle erbe	€18
La zucchini bianca bolognese croccante, il fiore ed il ripieno di carne al pomodoro	€20
Coniglio all’aceto balsamico tradizionale di Modena, patate schiacciate e insalata rustica	€19
Trancio di tonno con il suo fondo, melanzane e pomodorini confit	€22
Middle Eastern Salad (International Dish Medio Oriente) proposto da Dana Kleiman (Global MBA in Design, Fashion, and Luxury Goods a.a.2024/2025)	€16
Crostatina con crema pasticcera e fragole fresche	€9
Mascarpone Valsamoggia, crema dolce d’uovo, nocciole tostate a fuoco e scaglie di cioccolato Ruket Bolivia 80%	€9
Cremoso di yogurt con ciliegie caramellate	€9
Gelato di crema d’altri tempi	€7

Scopri qui l’International Dish

