

## 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
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
Strichetti di ragu’ bianco di cortile e tartufo nero d’estate	€ 22
Chitarrina con le vongole ed il tartufo nero d’estate	€24
Straccioni di farina semintegrale con baccala’, olive taggiasche e prezzemolo	€20
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 zuccina bianca bolognese croccante, il fiore ed il ripieno di carne al pomodoro	€20
Faraona ripiena, peperoni ai due modi	€20
Arrosticino di tonno, melanzane e pomodorini confit	€22
Chicken Sukka - Dry coconut chicken (International Dish   India) proposto da Pratish Shetty (Global MBA in Green Energy and Sustainable Businesses a.a. 2025/2025)	€18
Pinza bolognese con lo zabajone	€9
Mascarpone Valsamoggia, crema dolce d’uovo, nocciole tostate a fuoco e scaglie di cioccolato Ruket Bolivia 80%	€9
Spuma di yogurt con le pesche caramellate	€9
Gelato fior di panna con aceto balsamico tradizionale modenese	€7

Scopri qui l’International Dish

