

MENU

Battuta al coltello di bianca modenese con tartufo nero estivo, scalogno, olio extra vergine di romagna	€18
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
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
Gnocchi di patate al tartufo nero d'estate	€ 22
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
Maialino arrosto con verdure dell'orto di stagione ed olio alle erbe	€18
Arrosticino di tonno, melanzane e pomodorini confit	€22
Tacos al pastor (International Dish Messico) proposto da Diego Hernandez (Global MBA Supercars, Superbikes & Motorsports, a.a. 2023/2024)	€16
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

