

MENU

Tacos o quesadillas con guacamole (International Dish Messico) proposto da Gabriela Escalona Anaya (Human Resources and Organization, a.a. 2025/2026)	€18
Battuta al coltello di bianca modenese con tartufo nero estivo, scalogno, olio extra vergine di romagna	€20
“Minestrone” di verdure d’estate, asciutto ed in due temperature	€15
Culaccia di bodria, pan brioche e burro di montagna	€19
Ricciola dell’adriatico leggermente affumicata con legni di ciliegio, zucchine aromatiche ed olio extra vergine di romagna profumato agli agrumi	€18
Gnocchi ai due pomodori con ricotta fresca e basilico	€16
Tortelli ripieni di parmigiano reggiano con prosciutto di mora cotto nel forno a legna	€18
Le nostre tagliatelle al ragu’ da ingredienti 100% locali	€16
Linguine con calamari, seppioline e salvia	€20
Guancia di vitella brasata al barbera con pure’ e piccolo fritto di cipolla rossa	€24
Maialino arrosto con verdure dell’orto di stagione ed olio alle erbe	€24
Faraona ripiena arrosto con carciofi tardivi	€24
Trancio di pesce all’acqua pazza con le sue verdure	€28
Verdure in cotture differenziate	€20
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
Coperto	€3