

Antipasti

Gnocco Fritto con Affettati misti del Territorio ^{*9, 13, 3}	€16,00
Gnocco Fritto con Formaggi misti e Marmellate ^{*9, 13, 3, 7}	€16,00

Primi Piatti

Tortelloni di Ricotta e Spinaci al Burro & Salvia ^{*9, 14, 3}	€16,00
Tortelloni di Ricotta "Vecchia Modena" ^{*9, 14, 3} (Pancetta Croccante, Parmigiano Reggiano e gocce di Aceto Balsamico di Modena)	€17,00
Tagliatelle al Ragù Tradizionale ^{*9, 14}	€15,00
Tortellini fatti a mano in Brodo di Cappone ^{*9, 14}	€20,00

Secondi Piatti

Pollo cotto a Bassa Temperatura con Vellutata di Rapa Rossa	€20,00
Tagliata di Manzo con Rucola, Grana, Olio EVO e Sale Maldon ^{*3}	€24,00
Uova Pochè dal cuore morbido con Vellutata di Funghi e Patate ^{*14}	€16,00

Contorni

Patate lesse tiepide alle Erbe Mediterranee	€7,00
Verdure di Stagione alla Griglia	€7,00
Insalata Mista	€7,00

Dolci

Sorbetto al Limone o al Caffè ^{*3, 14}	€6,00
Tiramisù ^{*3, 9, 13, 14, 2}	€8,00
Millefoglie con Crema Pasticcera e Frutti Rossi ^{*3, 9, 14}	€8,00
Ananas al Naturale	€8,00

Coperto Bistrot €3,50



Vini al calice

Lambrusco "Tasso" Fattoria Moretto (Uve Biologiche)	€6,00
Sangiovese "Sono Rosso" Cantina Tre Monti (Uve Biologiche)	€6,00
Pignoletto "Dimondi" Fattoria Moretto (Uve Biologiche)	€6,00
Valpolicella	€6,00
Sauvignon Cantine Gall	€6,00
Chardonnay Cantine Gall	€6,00
Pinot grigio Cantine Gall	€6,00

Birre artigianali ***Birrificio Vecchia Orsa***

Sbarbina – Session Ipa 33 cl	€8,00
Spacca - Amber Ale 33 cl	€8,00
Aurora - Blonde 33 cl	€8,00
Utopia – Saison 33 cl	€8,00

*1 Arachidi e derivati; 2 Frutta a guscio; 3 Latte e derivati; 4 Molluschi; 5 Pesce; 6 Sesamo; 7 Soia;
8 Crostacei; 9 Glutine; 10 Lupini; 11 Senape; 12 Sedano; 13 Anidride solforosa; 14 Uova e derivati;*