

ANTIPASTI

Mocetta di capra con composta di zucca mantecato di formaggio caprino e riduzione di vino alle visciole	€ 10,00
Petto d'oca scottato con cardi al parmigiano e salsa alla bagna caoda	€ 12,00
L'uovo e la mozzarella di bufala con la colatura di alici e il suo gelato	€ 10,00
Tartare di pescato del giorno con crema di piselli e gelatina alla menta	€ 13,00
Calamari ripieni di gamberi con crema di patate viola e mela renetta	€ 12,00
Filetto di sogliola dorata con maionese leggera allo zenzero	€ 12,00
Il gambero cotto e pescato con pane carasau cime di rapa e anice stellato	€ 15,00

PRIMI PIATTI

Maltagliati con ragù di anatra al coltello e verza croccante	€ 12,00
Gnocchi di ricotta con radicchio tardivo crema di Castelmagno e nocciole	€ 10,00
Crema di patate profumata allo zafferano con ravioli di baccalà mantecato e uvetta	€ 11,00
Paccheri di Gragnano con tartare di gamberi rossi salsa d'uovo e bottarga di muggine	€ 15,00
Scialatielli con friggitelli cappesante e pomodorini	€ 12,00
Risotto mantecato al gorgonzola con aringa affumicata e scorze di arancia	€ 13,00

SECONDI PIATTI

Filettino di maiale con salsa di prosciutto e cavolfiore in pastella nera	€ 18,00
Controfiletto e salsiccia di manzo con gelato di senape e crauti fatti da noi	€ 20,00
Stinco di agnello al forno con tortino di melanzane e formaggio di fossa	€ 18,00
Spiedino di pesci misti "come al mare" con insalata di finocchi e finto sorbetto al limone	€ 20,00
Rombo in crosta di patate e nocciole con spinaci saltati e pomodorini confit	€ 23,00
Trancio di ricciola scottata con carciofi alla menta e crema di topinambur	€ 22,00

CIACCO E LA TRADIZIONE

<i>La mortadella artigianale di Bologna in tre modi</i>	€ 8,00
<i>Il rifreddo di pollo con panbrioche e cipolla caramellata</i>	€ 10,00
<i>I tortellini in brodo</i>	€ 13,00
<i>La lasagna alla bolognese</i>	€ 11,00
<i>La cotoletta alla bolognese</i>	€ 17,00
<i>La trippa in umido</i>	€ 12,00

FORMAGGI

<i>La degustazione di formaggi (sette tipi)</i>	€ 12,00
<i>La piccola degustazione di formaggi (tre tipi)</i>	€ 7,00
<i>La degustazione di Parmigiano Reggiano (vacche brune vacche rosse e di montagna)</i>	€ 10,00

I NOSTRI DOLCI

Maritozzo con crema di zabaione e salsa di frutti di bosco	€ 7.00
Mousse di squacquerone con salsa di kiwi e pistacchi tostatati	€ 7.00
Tortino caldo al cioccolato fondente con salsa alle nocciole	€ 7.00
Panna cotta al caffè e liquirizia con salsa al cioccolato bianco e cannolo alla cannella	€ 7.00
Semifreddo di castagne con riduzione di cagnina di Romagna e sughi	€7.00
Torta di riso e gelato alla crema antica	€ 7.00