

# Menu

*Gentili ospiti, questo menù è frutto di tanta passione e tanto lavoro, speriamo che gustandolo procuri anche in voi quelle emozioni che sono la base della cucina.*

*Per garantire una sempre elevata qualità delle materie prime e una corretta ed igienica conservazione delle preparazioni alcuni alimenti possono essere sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura e conservati sottovuoto a temperatura negativa. Mentre decidete quali piatti degustare vi sarà servito uno stuzzichino di benvenuto che, assieme al pane preparato due volte al giorno nella nostra cucina, è compreso nel costo del coperto di €3,50.*

**Se soffrite di allergie od intolleranze segnalatelo al personale di sala che saprà consigliarvi piatti che non contengono gli ingredienti che possono crearvi fastidi.**

*Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate, quindi TUTTI i nostri piatti potrebbero avere tracce di tutti gli allergeni riconosciuti, segnalati sul registro con i numeri 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13 e 14*

*Alcune materie prime e semi-lavorati, a seconda della disponibilità e della stagionalità, potrebbero essere realizzati da laboratori artigianali o industriali esterni di nostra fiducia e di elevata qualità e quindi surgelati all'origine*

**È disponibile il tartufo nero a €8,00 a porzione e il tartufo bianco pregiato a €20,00 a porzione**

## Antipasti

*Trancio di baccalà in camicia di polenta taragna con mattonella di riso  
sushi, salsa amatriciana e rete di pasta strudel al nero di seppia* (€16,00)

*Insalatina di polipo, burrata e anacardi con gel di aglio nero di Voghiera in cilindro  
di fillo con germogli di porro e crema di topinambur montata all'olio e.v.o. ligure* (€16,00)

*Noci di cappesante scottate al burro di cacao alla "carbonara giapponese" con pancotto  
al rafano e salsa di soia, foglie di Shiso, bacon croccante e polvere di uova di quaglia* (€18,00)

*Panino Gourmet al latte e sesamo nero con hamburger di manzo Wagyu di Kobe,  
salsa di verdure, pomodoro fresco, composta di cipolla rossa al sangiovese ed  
emmental bavarese* (€16,00)

*Carpaccio di filetto di fassone piemontese al sale affumicato con salsa  
"Caesar" alla senape, gocce di porto rosso, pane di lievito madre ai fichi e  
semi di papavero, Tartufo nero, polvere di porcini e zucca croccante* (€24,00)

*Scaloppe di foie gras d'oca con pepe al limone, uva bianca  
spadellata al vin santo, salsa di mou agrodolce e pan brioche croccante* (€22,00)

## Primi piatti

Millefoglie di pasta al nero di seppia ripieni di orata, patate e pomodorini secchi con Astice canadese appena scottato, dadolata di zucca e pesto di basilico (€26,00)

Mezzi paccheri Pastificio Felicetti di solo grano duro "Senatore Cappelli" allo stufato di salmone e broccoli con granchio a vapore, spuma di zafferano e bottarga di ricciola di nostra produzione (€16,00)

Ravioli ripieni di Chianina con salsa di bietola, porcini dei boschi bolognesi, gelato al "Puzzone di Moena d.o.p." e croste di grana soffiato (€14,00)

Cappellacci giganti di pasta agli spinaci ripieni di zucca con petto d'oca, sesamo e lamelle di pecorino toscano su radicchio trevigiano stufato (€14,00)

Creste di gallo di pasta al caffè ripiene di foie-gras e ricotta con finferli spadellati, crumble salato al miele, Tartufo bianco e spirale di Parmigiano (€34,00)

## Piatto unico

Volando in Sardegna...ad assaggiare il branzino! (€38,00)

Bologna-Cagliari: Carpaccio marinato al miele di eucalipto e sale di Sant'Antioco con fregola grossa

Bologna-Olbia: Tortellini di branzino sardo e mortadella Bologna i.g.p. in brodo di branzino e cozze del golfo

Bologna-Alghero: Filetto di branzino sardo in camicia di grano duro Senatore Cappelli del mulino Angelo Anedda macinato a pietra con spugna di corallo e medaglione di aragosta al mirto

## Pietanze

Piatto degustazione dei nostri carpacci con sorbetto al frutto della passione:

#Coda di rospo alla paprika #Salmone selvaggio norvegese con composta di more

#Tonno sashimi alla liquerizia #Ombrina alla pizzaiola

#Tartara di ricciola alle zucchine e vaniglia #Canocchia al pesto di pomodorini

#Scampi scozzesi all'ananas #Ostrica "Sandalia" dalla Sardegna con colatura di alici

# Gamberi rossi di Porto Santo spirito al sale nero di carbone vegetale (€44,00)

Calamaro rosolato ripieno di tonno sashimi e zucchine con mazzancolle al rhum, pomodorini informati, acciughe del Cantabrico, capperi di Pantelleria e pane alla paprika (€26,00)

Tagliata di agnello cotto rosa su "millepunti" di peperoni, erbe e yogurt con testa di porcino abbrustolita, gelato di zucca al forno e spicchi di patate (€24,00)

Maialino da latte in due cotture:

#cosciotto disossato con insalatina di crauti rossi, salsa al miele integrale e purè di patate al wasabi

#pancetta abbrustolita e affumicata espressa con salsa di prugne e pinzimonio essiccato (€24,00)

Degustazione di pecorini stagionati, Amatrice, Siena, Nuoro e Muravera (Ca) con le nostre confetture, mela rossa e mieli della famiglia Bellosi di San Priamo (Ca) (€20,00)