

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)