



- MENÙ BISTRÒ -


ANTIPASTI

Spiedo di gamberi con pane aromatizzato e mayo al wasabi <i>(Allergeni: glutine, crostacei, uovo)</i>	16.00 €
Tonno di coniglio, scalogno marinato e salsa verde <i>(Allergeni: glutine, solfiti, sedano)</i>	15.00 €
 Uovo fritto, zuppa di cipolle e nocciole tostate <i>(Allergeni: uovo, latticini, glutine, frutta a guscio)</i>	14.00 €




PRIMI

Pasta e fagioli, lardo di gallinella, pesto modenese e polvere AOP <i>(Allergeni: uovo, glutine, latticini, crostacei, pesce)</i>	16.00 €
 Risotto con funghi galletti, crema al taleggio e riduzione di lambrusco <i>(Allergeni: latticini, solfiti)</i>	20.00 €
Bottone di cipolla e formaggio di fossa, salsa di pollo arrosto e nocciole tostate <i>(Allergeni: uovo, glutine, latticini, frutta a guscio, solfiti)</i>	15.00 €

SECONDI

Agnello, salsa al tartufo e carciofo <i>(Allergeni: sedano, latticini, solfiti)</i>	24.00 €
Trancio di tonno, scarola ripassata e gel arancio <i>(Allergeni: pesce)</i>	22.00 €
 Batonette di zucca, porcini e crema di patate allo zafferano <i>(Allergeni: latticini)</i>	18.00 €

DOLCI

 Namelaka al pistacchio <i>(Allergeni: latticini, arachidi, frutta a guscio, glutine, uovo)</i>	8.00 €
 Tiramisù <i>(Allergeni: uovo, glutine, latticini, frutta a guscio)</i>	8.00 €
 Eclair nocciola, passione e caramello salato <i>(Allergeni: uovo, glutine, latticini, frutta a guscio)</i>	8.00 €

MENÙ DEGUSTAZIONE

5 portate proposte dalla cucina più 1 dolce	60.00 €
---	---------