TRADIZIONE

La nostra cucina nasce da gesti semplici di tradizione quotidiana,
come la pasta fresca fatta in casa e le carni provenienti da allevamenti della zona.
Cuciniamo al momento, senza scorciatoie,
perché le cose buone hanno bisogno del loro tempo.

ANTIPASTI

Crostini Bologna	9
Crescentine, salumi e formaggi	12

PRIMI

Tagliatelle al ragù	11
Spaghetti alla chitarra con friggione e crema di squacquerone	11
Gramigna verde al ragù di salsiccia	12
Gnocchi di patate al friggione o al ragù	10/12
Maccheroncini al ragù bianco di coniglio	13
Tortellini in crema di parmigiano	14

SECONDI

Maiale tonnato	12
Cotoletta alla bolognese (se vuoi con la mortadella)	14
Zucchine ripiene e polpettine	13
Faraona arrosto	14
Piatto di verdure di stagione	12

CONTORNI

Friggione	4
Patate arrosto	4
Gratinato di stagione	4
Cipolla al forno con aceto balsamico	4

DOLCI 6

SERVIZIO, PANE E COPERTO 2

Slow Food®
Alleanza dei Cuochi

Il nostro locale aderisce all'Alleanza Slow Food, un patto fra cuochi e piccoli produttori per promuovere i cibi buoni puliti e giusti del territorio e salvare la biodiversità.

Per informazioni sugli allergeni chiedere al personale. Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o abbattuti all'origine