









## Antipasti

-  Morbido alla zucca del nostro orto, crema di Parmigiano Reggiano 30 mesi, mandorle tostate e Aceto Balsamico tradizionale €10,-
-  Lingua di vitello, ricotta aromatizzata e salsa verde €12,-
-  Misto di salumi e formaggi, confetture e salse fatte in casa €12,-

## Primi





-  Tortellini tradizionali in brodo €13,-
-  Tortellini tradizionali in crema di Parmigiano Reggiano 30 mesi €13,-
-  Tagliatelle al ragu` €11,-
-  Tortelloni verdi con zucca del nostro orto, pancetta arrostita, crema di Parmigiano Reggiano 30 mesi e Aceto Balsamico tradizionale €12,-
-  Ravioli di patate e porri ai funghi €12,-
-   Tortelloni di ricotta mista, burro e salvia o ragu` €10,-
-  Tortelloni di ricotta mista, pere e Aceto Balsamico tradizionale €12,-
-  Passatelli asciutti, guanciale arrostito, crema di Parmigiano Reggiano 30 mesi e Aceto Balsamico tradizionale €12,-
-  Passatelli asciutti al tartufo con crema di Parmigiano Reggiano 30 mesi €14,-  
(se disponibile)

## Secondi

-  Guancia di vitello brasata al Pignoletto dell'azienda agricola San Paolo con patate arrosto €17,-
-  Salsiccia fatta in casa con cipolla all'Aceto Balsamico tradizionale e pure` di patate €15,-
-  Petto d'anatra con caponata agrodolce e ristretto di Lambrusco Grasparossa €17,-
-  Brasato di manzo al Malbo Gentile con polenta al forno €15,-
-  Sformatino con verdure di stagione del nostro orto €13,-

Contorni del giorno €4,-

## Dolci

-  Tortina della nonna con crema pasticcera e pinoli €7,-
-  Zuppa Inglese €6,-
-  Torta di riso con crema al caffè` €7,-
-  Millefoglie con chantilly alla crema e amarene €7,-

Allergie e intolleranze vanno comunicate in sede di prenotazione  
Coperto €3,-

 Vegetariano

 Carne

 Senza glutine