



**SOTTOLUCE**

R I S T O R A N T E

**Menù**

# Antipasti

Prosciutto crudo,  
coppa di testa di maiale nero brado,  
burro, e gnocco fritto <sup>(1,7,9)</sup>

19

Calzagatti (polenta e borlotti),  
ricotta vaccina  
radicchi all'aceto balsamico di Modena <sup>(5,7,12)</sup>

18

Terrina di pollo ruspante,  
verza, cipolline in agrodolce,  
confettura di amarene <sup>(3,5,7,10)</sup>

20

Tartare di Vitellone bianco dell'Appennino,  
capperi, senape in grani, squacquerone,  
succo di mirtilli (Anno 2005 L.M.) <sup>(10)</sup>

20

Baccalà mantecato,  
ceci, nduja, chutney di datterini e Tropea <sup>(4,7)</sup>

20

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

# Primi

Tagliatelle al  
ragout modenese (1, 3, 7)

18

Tortellino Tradizionale  
in brodo di Gallina (1, 3, 7, 9)

19

Tortellino Tradizionale,  
crema morbida di parmigiano reggiano (1, 3, 7, 9)

20

Tortellone con ricotta e spinaci,  
salsa ristretta di vegetali (1, 3, 7)

18

Gnocchi di patate, rapa rossa,  
erbette, funghi, noci e salsa ai peperoni (1, 3, 7, 8)

18

Mezze maniche di grano duro  
con ragout di pollo alla cacciatora e gremolade (1, 7,  
9)

18

Risotto con ragout di lumache,  
gel al limone, olio al prezzemolo (4)

20

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

# Secondi

Coniglio brasato  
con olive taggiasche e rosmarino, friggione

22

Fritto misto all'Emiliana  
(vegetali, pollo, maiale, crocchetta di riso, tosone,  
crema dolce, mela), salse in agrodolce, insalata di  
radicchi

all'aceto balsamico tradizionale di Modena (1, 3, 7, 8, 11)

27

Filetto di manzo grigliato alla brace, il suo fondo  
bruno, patate fondenti (9, 12)

25

Coscia di anatra confit,  
salsa al Lambrusco, purè di patate, mostarda di  
frutta (5, 7, 8, 10, 12)

25

Rana pescatrice scottata,  
estratto di zuppa, peperone, limone

25

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

# Contorni

Spinacini appena scottati,  
scorza di limone, scaglie di parmigiano <sup>(7)</sup>

8

Cipolline all'aceto balsamico di Modena <sup>(9)</sup>

8

Vegetali brasati in ratatouille

9

Insalata di radicchi  
all'aceto balsamico di Modena <sup>(9)</sup>

8

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

# Dessert

Dal “carrello” dei dolci  
11

Zuppa inglese (1, 3, 7, 12)

Mousse ai 3 cioccolati rosmarino (3, 7, 8)

Crostata alle amarene bruschette (1, 3, 8)

Torta di pere con vino passito (1, 3, 7, 12)

Bianco mangiare con fragole (1, 7, 8)

Lemon card (1, 3, 7)

Meringata allo zabaglione (3, 7)

Sbrisolona con crema nocciola (1, 3, 7, 8)

Millefoglie con crema di stracchino e miele (1, 3, 7, 8)

Crème caramel (3, 7, 8)

Bonnet (3, 7, 8)

Bavarese mango e frutto della passione (3, 7, 8)

Fragole

Crema inglese alla vaniglia (1, 3, 7, 8)

Crema al cioccolato (1, 3, 7, 8)

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.



# Menù Degustazione

6 portate  
80

Calzagatti (polenta e borlotti), ricotta vaccina,  
radicchi all'aceto balsamico di Modena <sup>(7,12)</sup>

Terrina di pollo ruspante, verza, cipolline in  
agrodolce, confettura di amarene <sup>(3,5,10)</sup>

Tortellone con ricotta e spinaci salsa ristretta di  
vegetali <sup>(1,3,7)</sup>

Mezze maniche di grano duro con ragout di pollo  
alla cacciatora e gremolade <sup>(1,7,9)</sup>

Coscia di anatra confit, salsa al Lambrusco, purè  
di patate, mostarda di frutta <sup>(7,10)</sup>

Dolce dal "carrello"

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

# Menù Degustazione

4 portate  
65

Tartare di Vitellone bianco dell'Appennino,  
capperi, senape in grani,  
squacquerone, succo di mirtilli (Anno 2005 L.M) <sup>(10)</sup>

Gnocchi di patate, rapa rossa, erbette, funghi, noci  
e salsa ai peperoni <sup>(1,3,8)</sup>

Rana pescatrice scottata, estratto di zuppa,  
peperone, limone

Dolce dal "carrello"

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.