# Appetizers

Prosciutto, mortadella "La Favola",
soft saffron butter and fried dumplings* (1,7)
19

Calzagatti (polenta and borlotti beans)
and cow's milk ricotta (1,3,7)
18

Onion frittata, small salad with spring onion, cherry tomatoes,
basil and traditional Modena Balsamic Vinegar (3, 7)
)
16

White beef tartare from the Apennines,
capers, mustard grains, squacquerone,
blueberry juice (Year 2005 L.M.) 10)
20

Grilled octopus* "pizzaiola", datterini tomatoes,
Taggiasca olives, octopus mayonnaise and caper leaves (4)
20

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

# First

Tagliatelle with modenese ragout (1, 3, 7, 9,12)
18

Traditional Tortellino in capon broth (1, 3, 7, 9)
19

Traditional Tortellino, with soft Parmigiano Reggiano cream (1, 3, 7, 9)
20

Tortellone with ricotta and spinach, vegetable sauce (1, 3, 7)
18

Pumpkin tortelloni, Cremona's mustard, amaretti and parmesan cheese crip (1,3, 7)
18

Mezze maniche with chicken ragout and gremolade (1, 7, 9)
18

Risotto with fish* reduction, black lemon powder,
low-fat yogurt and green oil (2, 4 ,7,14)
20

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

# Second Courses

Braised rabbit with Taggiasca olives and rosemary,
turnip greens and Jerusalem artichokes (3, 5, 7, 10)
22

Confit duck leg, Lambrusco sauce,
mashed potatoes, fruit mustard (5, 7, 8, 10, 12)
25

Grilled beef fillet, its brown stock, fondant potatoes (9, 12)
25

Cotechino on the plank, sautéed spinach, green sauce and its mustards (7, 10)
22

Meaker, bergamot beurre blanc, escarole and fennel oil (2, 4, 7)
25

# Side Dishes

Freshly seared spinach
8

Onions with Balsamic Vinegar of Modena (9)
8

Braised vegetables in ratatouille
9

Radicchio salad with, arugula and tomato
8

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

# Dessert

From the dessert “cart”
11

Tiramisù served in a Martini glass (1,3,7)

Chocolate Tenerina cake (3,7)

Mascarpone cream (3,7)

Mixed Berries

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

# Tasting Menu

6 courses
80

Prosciutto, mortadella "La Favola", soft saffron butter
and fried dumplings (1,7)

Calzagatti (polenta and borlotti beans)
and cow's milk ricotta (1,3,7)

Tagliatelle with Modenese meat sauce (1, 3, 7, 9,12)

Traditional Tortellino in capon broth (1, 3, 7, 9)

Cotechino on the board, sautéed spinach,
green sauce and its mustards (7, 10)

Zuppa inglese (1, 3, 7, 8)

# Tasting Menu

4 courses
65

White beef tartare from the Apennines,
capers, mustard grains, squacquerone,
blueberry juice (Year 2005 L.M.) (10)

Tortellone with ricotta and spinach, vegetable sauce (1, 3, 7)

Confit duck leg, Lambrusco sauce,
mashed potatoes, fruit mustard (7,10)

Dessert from the "cart"

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