

Antipasti

Starters

Carpaccio di Fiorentina con mandorle tostate Roast-beef with toasted almonds	8,00
Tortino di parmigiano ai porcini Flan of parmesan and mushrooms	8,00
Insalatina di carciofi con sedano e parmigiano Artichokes salad with parmesan and celery	8,00
Mortadella Artigianale e Parmigiano Reggiano Mortadella and parmesan	7,00
Formaggi misti - choice of cheese	7,00

Primi Piatti

First Course

Tortellini alla panna Hand made pasta (meat inside) with cream sauce	11,00
Tagliatelle al ragu' classico bolognese Hand made pasta with meat tomatoes sauce	9,00
Lasagne Verdi al forno Green baked pasta with meat and tomatoes sauce	9,00
Caramelle Biassanot zucchine e prosciutto croccante Fresh pasta meat inside with zucchini and ham	9,00
Raviolini Bologna ai pistacchi Small ravioli mortadella inside with pistachios	9,00
Tortelloni di ricotta burro e salvia Large raviolo cheese inside with butter and sage	10,00

Secondi Piatti

Second Course

Cotoletta alla Bolognese Bolognese cutlet with ham and parmesan	13,00
Ossobuco di vitello con pure' Marrowbone with mashed potatoes	13,00
Guancia brasata con polenta Pork meat brased with boiled cormeal	13,00
Tartare di filetto Tartare of fillet	13,00
Stinco di maialino alla birra con patate al forno Shank cooked with beer and baked potatoes	13,00

A richiesta GRIGLIATE DI CARNE che possiamo realizzare con Tagliata di Manzo, Salsiccia ,Costolette di Agnello, Mortadella grigliata....

Contorni

Vegetables

Patate al forno Baked potatoes	3,50
Verdure alla griglia Grilled vegetables	3,50
Cicoria piccante Spicy chicory	3,50
Pure' di patate Mashed potatoes	3,50

Dolci

Dessert

Tenerina di cioccolato con mascarpone	5,00
Tiramisu'	5,00
Pannacotta al caramello	5,00
Salame di cioccolato	5,00