

| GASTRONOMIA | GASTRONOMY

Selezione di salumi e formaggi <i>Selection of cured meats and cheese</i>	24
Cecina de Leon e puntarelle sott'olio <i>Cecina de Leon and "puntarelle" in oil</i>	18
Prosciutto e mozzarella di Bufala <i>Escluso lunedì Except on Monday</i>	18
Burrata e pomodorini semidry <i>Burrata cheese and semi-dried cherry tomatoes</i>	14
Pane, burro di malga e alici del Cantabrico <i>Toasted bread, mountain butter and Cantabrian anchovies</i>	14
Selezione di formaggi d'oltralpe e confetture <i>Selection of cheeses and jam</i>	16
Salami al coltello e giardiniera <i>Salami selection and pickled vegetables</i>	16

| ANTIPASTI | APPETIZERS

Zucca arrostita con cipolle, pinoli e uvetta <i>Roasted pumpkin with onions, pine nuts and raisins</i>	14
Frisa broccolo e arzilla <i>Twist on bruschetta with broccoli and ray fish</i>	16
Carpaccio di manzo selezione Pretzhof e tartufo nero <i>Pretzhof beef carpaccio and black truffle</i>	24
Vitello tonnato	16
Baccalà mantecato e peperoni cruschi <i>Creamed cod and bran peppers</i>	18

| PRIMI | FIRST COURSES

Tonnarelli cacio e pepe	15
Fusillone con pesto alla trapanese e caciocavallo <i>Fusillone pasta with Trapanese red pesto and caciocavallo</i>	16
Rigatone con sugo di coda alla vaccinara <i>Rigatoni pasta with oxtail ragù</i>	16
Ruote burro, parmigiano e salsa "Fata" <i>Butter and Parmigiano pasta with fermented whole wheat sauce</i>	16
Ricciutelli fagioli e salsiccia di bra <i>Ricciutelli pasta with beans and "Bra" sausage</i>	18

| SECONDI | MAIN COURSES

Polpette al sugo e caciocavallo <i>Homemade meatballs in tomato sauce and caciocavallo</i>	16
Coscia d'agnello con carote arrostiti e fondo bruno <i>Lamb thigh with roasted carrots and demi-glace</i>	22
Pescato del giorno <i>Catch of the day</i>	22
Insalata di cavoli e mandorle <i>Cabbage and almonds salad</i>	16

| DESSERTS

Tiramisù	9
Semifreddo di burrata, cioccolato e olio <i>Semifreddo of burrata, chocolate and extra virgin olive oil</i>	9
Ricotta di bufala, pesche sciroppate e crumble di vaniglia <i>Buffalo ricotta, peaches and vanilla crumble</i>	9
Sorbetto al cioccolato con croccate di pinoli <i>Chocolate sorbet with pine nut brittle</i>	9

| MENÙ DEGUSTAZIONE | TASTING MENU

MENÙ DEGUSTAZIONE "INTRECCI"	75
Degustazione dei piatti dei "Per-corsi" Vini abbinati Wine paired	
Bagna càuda e carote - Osteria Battaglino <i>Bagna càuda with carrot slices - Osteria Battaglino</i>	
Plin alla cacciatora - Osteria Battaglino <i>Stuffed plin pasta "alla cacciatora" - Osteria Battaglino</i>	
Lasagna della tradizione modenese - Osteria Giusti <i>Traditional Modena lasagna - Osteria Giusti</i>	
Sorbetto al cioccolato con croccate di pinoli - La Gourmandise <i>Chocolate sorbet with pine nut brittle - La Gourmandise</i>	

MENÙ DELLO CHEF 85

Piatti selezionati dalla nostra cucina | Dishes chosen by our kitchen
Vini abbinati | Wine paired

Due antipasti; due primi; un secondo; un dolce
Two appetizers; two first courses; one main; one dessert

Cereali contenenti glutine Cereals containing gluten	Contiene solfiti Contains sulphites
Uova Eggs	Sedano Celery
Pesce Fish	Semi di sesamo Sesame seeds
Latte e lattosio milk and lactose	Frutta a guscio Nuts
Molluschi Shellfish	