



ANTIPASTI

PRIMI PIATTI

TARTARE DI MANZO ZIVIERI

Razza Piemontese con i nostri condimenti
(uovo, senape, worcestershire, capperi,
cipolla rossa ed acciughe)

12

BACCALÀ IN OLIO COTTURA

Su crema di Ceci e Cipolla all'Agro

13

ROASTBEEF DI CERVO

Misticanza, Salsa Zenzero e Mirtilli

12

VELLUTATA DI ZUCCA

Crostini al Parmigiano e

Melograno

9

AFFETTATI, FORMAGGI E TIGELLE

Prosciutto Crudo, Mortadella, Salame,
Pecorini semistagionati e Tigelle artigianali

9

FLAN DI VERDURA

Crema di Parmigiano e Cavolo Cappuccio

10

TARTARE DI SAN PIETRO

e Guacamole

13

TORTELLINI SU CREMA DI PARMIGIANO E TARTUFO NERO

15

RAVIOLI DI VITELLO, TIMO E STRACCIATELLA

10

TORTELLONI DI BACCALA', TIMO E PEPERONE CRUSCO

13

TAGLIATELLE AL RAGÙ

9

PASSATELLI ASCIUTTI

allo Zafferano in pistilli, Guanciale,
Radicchio e Mandorle

13

SECONDI con CONTORNO

TAGLIATA DI MANZO FASSONA PIEMONTESE ZIVIERI

20

COTOLETTA "VECCHIA BOLOGNA"

All'interno della panatura Prosciutto Crudo di Parma e Parmigiano Reggiano

15

**GANASSINO DI MAIALE ALLA BIRRA COTTO A BASSA
TEMPERATURA**

16

PETTO D'ANATRA CON SALSA AGRODOLCE

22

A scelta:

Patate arrosto, Cicoria saltata, Friggione

FRITTO TRADIZIONALE BOLOGNESE

Un piatto dell'antica Tradizione della nostra terra
composto da:

Bocconcini di carne del "Baffo", spiedini di Pierino,
Mortadella, Salvia, Parmigiano e Verdure in pastella,
Crema artigianale e Frittelle di mela.

Per due persone

20

DOLCI

IL NOSTRO BON BON

Cupola di Cioccolato Fondente,
Mascarpone alle Arachidi e Caramello

**SEMIFREDDO ALLA GIANDUIA CON
CRUMBLE DI PISTACCHIO**

CREMOSO ALLA NOCCIOLA