



---

## ANTIPASTI

---

---

## PRIMI PIATTI

---

**TARTARE DI MANZO ZIVIERI**  
Razza Piemontese con i nostri condimenti  
(uovo, senape, worcestershire, capperi,  
cipolla rossa ed acciughe)

12

**ROASTBEEF DI CERVO**

Misticanza, Salsa Zenzero e Mirtilli

12

**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

---

## 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

## 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**

## DOLCI

**IL NOSTRO BON BON**

Cupola di Cioccolato Fondente,  
Mascarpone alle Arachidi e Caramello

**SEMIFREDDO ALLA GIANDUIA CON  
CRUMBLE DI PISTACCHIO**

**CREMOSO ALLA NOCCIOLA**

5