



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 AI

FUNGHI

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

**FILETTO DI RICCIOLA, SALSA AL VERMOUTH E
BROCOLI**
18

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