



## PER INIZIARE BENE a calice

**BOLLICINA DEL TERRITORIO** 8€

**TRENTO DOC** 7€

Cesarini Sforza

**SANGIOVESE DI ROMAGNA** 6€

Neolia Ricci

**CHARDONNAY** 6€

La Vis

## ANTIPASTI

**IL BOSCO** 16€

Lumache di bosco(\*\*) alle erbe e Porcino montanaro arrosto(\*\*\*)

**IL NOSTRO TERRIN** 9€

Terrin di fegato e cuore di pollo(\*\*\*) con pan brioche caldo (1 - 4 - 7)

**TARTARA DI MANZO** 22€

Tartara di Manzo nazionale porcino crudo e nocciole (\*\*\*) (8 - 10)

**PORRONERO** 11€

Porro al carbone crema al burro bianco mandorle tostate tartufo nero estivo (8 - 7)

**IL BEL MELONE** 11€

Prosciutto dolce di Parma oltre 24 mesi dop melone con olio al timo e nepetella

**POLENTA SESTOLINA** 11€

Polenta croccante crema di parmigiano reggiano dop oltre 24 mesi e funghi fritti(\*\*\*) (7 - 3)

## PRIMI

**TORTELLINI GOLOSI** 16€

Tortellini tradizionali cotti nel brodo di cappone ripassati in crema di parmigiano reggiano di montagna oltre 24 mesi (\*\*\*) (1 - 3 - 7 - 9 - 13)

**TORTELLINI TRADIZIONALI** 14€

Tortellini tradizionali in brodo di cappone (1 - 3 - 7 - 9 - 13)

**IL TAGLIOLINO AL TARTUFO** 14€

Tagliolino di sfoglia fresca al tartufo nero di montagna (\*\*\*) (1 - 3 - 7)

**PASTA ALTA SESTOLINA** 10€

Ditali trafilati al bronzo(\*\*\*) al ragù in punta di coltello di coniglio arrosto(\*), capperi e olive taggiasche (1 - 7 - 8 - 9)

**I TORTELLONI MONTANARI** 13€

tortelloni di ricotta del Cimone (\*\*\*) ai funghi porcini(\*) (1 - 3 - 6 - 7)

**TORTELLONI BURRO E SALVIA** 11€

tortelloni di ricotta del Cimone (\*\*\*) con burro e salvia (1 - 3 - 6 - 7)

**TAGLIATELLE** 14€

Tagliatelle grandi di sfoglia fresca(\*\*\*) al ragù di lepre(\*) o ai funghi porcini(\*) (1 - 3 - 6 - 7)

**ORZO ALLA CAMOMILLA** 14€

Orzo (\*\*\*) perlato biologico, infuso alla camomilla e crema di gorgonzola DOP (7)

## SECONDI

### **CONTROFILETTO AI PORCINI** 18€

Controfiletto di Manzo nazionale con funghi porcini(\*\*)  
(7)

### **ANATRA** 18€

Petto d'Anatra(\*\*) con il suo succo di cottura accompagnato da coulis di ribes  
(7)

### **IL CERVO** 19€

Filetto di Cervo (\*\*) in salsa al Lambrusco (\*\*\*) e ginepro con purea di sedano rapa  
(7 - 9)

### **LE COSTINE** 14€

Costine di maiale (\*\*\*) cotte a bassa temperatura, laccate con Aceto Balsamico Tradizionale di Modena(\*)  
(7 - 9)

### **UOVO POCHE** 14€

Uovo poche, servito con crema di parmigiano reggiano oltre 24 mesi DOP tartufo nero (\*) e chips di pane  
(1 - 3 - 7)

### **FAGIANO** 18€

Fagiano (\*\*\*) servito con variazione di mela, salsa al vino rosso e verdure scottate  
(7 - 9)

## CONTORNI

### **PATATE AL FORNO** 4€

### **VERDURE ALLA GRIGLIA** 4€

### **INSALATA MISTA** 4€

## LEGENDA

\* prodotto fresco fatto da noi

\*\* prodotto congelato

\*\*\* prodotto del territorio

## LISTA ALLERGENI

1 glutine,

2 crostacei,

3 uova,

4 pesce,

5 arachidi,

6 soia,

7 latte,

8 frutta a guscio,

9 sedano,

10 senape,

11 sesamo,

12 anidride solforosa,

13 lupini,

14 molluschi