

ANTIPASTI

BURRATA E ACQUACOTTA	17
Burrata (125gr) con Acquacotta della Maremma	
INSALATA DI ASPARAGI E CARDONCELLO	19
con ricotta Mustia e Crescione	
INSALATA DI CARCIOFO	18
Insalata di Carciofo e Bottarga di Tonno	
SAN DANIELE E PAN DE CRISTAL	19
Prosciutto Crudo San Daniele accompagnato da Pan de Cristal	
TARTARE AL COLTELLO	23
con Peschiole	
RANA ALLA PAVESE	19
Coscette di Rana marinate e fritte su Purè di Patate	
MONDEGHILI E CREN	16
Manzo Vacca Rossa, Salsiccia Luganega, Pan Grattato, in accompagnamento con salsa al Cren	
CARPACCIO DI RICCIOLA	23
Ricciola Nostrana con Piselli, Bottarga di Muggine e Mentuccia	
VITELLO TONNATO	19
cotto a bassa temperatura, Salsa Tonnata e Capperi di Pantelleria	
TONNO ROSSO	21
Tartare di Tonno Rosso con battuta di Spezie piccante	
CALAMARO E GAMBERO CACIO E PEPE	19
Insemolato e fritto, Salsa di Pecorino e Pepe	
UOVO E TARTUFO	21
Uovo del Trentino, Fonduta di Toma e Tartufo Nero	
FIORI DI ZUCCA GRATINATI	17
Ripieni di Ricotta di Capra, Pomodoro Secco,	

Coperto 4

PRIMI

TORTELLINI AL PARMIGIANO	21
Tortellini ripieni di Mortadella e Mora Romagnola con crema al Parmigiano e Prosciutto Cotto	
TAGLIOLINI AFRODITE <i>(minimo 2 persone)</i>	20 per person
Tagliolino con Muggine abbrustolito e Burro	
TAGLIATELLE AL TARTUFO	25
Tagliatella con Parmigiano e Tartufo Nero	
PASTA E FAGIOLI	21
Pasta Mista su crema di Fagioli, Triglie di Scoglio, Cozze e Vongole	
MALLOREDDUS AGLI SCAMPI	25
Malloreddus tirato a mano con Scampi, Pesto alla Genovese e Caciucco <i>(leggermente piccante)</i>	
PICI ALL'AGLIONE	19
Pici all'Aglione e Pomodorino	
LA STRETTA AL RAGÙ	21
La Tagliolina "Stretta" al Ragù alla Modenese	
RISOTTO MILANO	20
con Pistilli di Zafferano e Parmigiano Reggiano	

TARTUFO NERO 9

In aggiunta su tutti i piatti (6/7gr)

Si invita la Spett.le Clientela a rivolgersi al personale di sala se desidera consultare l'apposito Registro Allergeni (Reg.UE 1169/2011)

SECONDI

COSTINA E CARCIOFI	29
Cotta a bassa temperatura con Purè ai Carciofi, Cipollotto e Ristretto all'Emiliana	
TAGLIATA DI PEZZATA ROSSA	28
Manzo di Vacca Rossa Lombarda con Salsa Afrodite	
FILETTO	33
Filetto di Manzo, fondo bruno e Mazzetto Aromatico	
COSTATA DI CHIANINA AL CARBONE	100
<i>(servita per 2 persone)</i>	
Costata di Chianina al Jospes (1-1,2kg) con contorno a scelta	
COSTOLETTA ALLA MILANESE	33
impanata e cotta nel Burro	
POLPO ALLA VIGNAROLA	26
Polpo ai Carboni con Insalatina di Fave, Piselli, Pomodori Datterini e Taccole condite con Limone	
PESCATO DEL GIORNO	27
in abbinamento con Barba dei Frati, Pomodoro Datterino, Oliva Taggiasca e Acciuga	
UOVO AL PADELLINO	22
Uova Gratinata su Crema di Parmigiano, Fagiolini e Funghi di stagione Arrostiti	

CONTORNI 8

PATATE AL FORNO
 PURÈ DI PATATE
 INSALATA VERDE
 CIPOLLA GIARRATANA
 GIARDINIERA
 BIETOLE RIPASSATE
 FUNGHI DI STAGIONE 9/11
 PURÈ DI PATATE CON TARTUFO NERO 13