

I NOSTRI COCKTAIL

GIN TONIC "IL CLASSICO" | GIN BERTAGNOLLI 8

Abbinamento consigliato: Gambero a colori

ETNA TONIC | GIN IONICO - AMARO INDIGENO 12

Abbinamento consigliato: Gran Crudo del Girone



MARGARITA 8

Abbinamento consigliato: Carpacci e crudità

LIMONATA S.G. | LIQUORE LIMONE VERDELLO - GIN TESTA CODA 10

Abbinamento consigliato: Carpacci e crudità



NEGRONI DEL FORNITORE | MASTRO BITTER - VERMOUTH ROSSO
SEMY-DRY SENERA - PIERO DRY GIN 12

Abbinamento consigliato: Cinghiale annocinato



VRMTH 1920 | VERMOUTH DRY BIANCO CONTROCORRENTE - SODA 8

Abbinamento consigliato: Ostriche



CENTO% GIRONE | VERMOUTH ROSSO - BIANCOSARTI ALLE OLIVE -
BITTER AL CACAO 12

Abbinamento consigliato: Sentieri di montagna



IL MIO CUORE NEL PIATTO

MENU' DEGUSTAZIONE 5 PORTATE

2 PASTE, 2 PIETANZE/CRUDITA', 1 DOLCE 50

2 PASTE, 3 PIETANZE/CRUDITA' 55

Lasciati tentare dalle creazioni dello chef Simone Nannini in un percorso alla scoperta di cucina che pizzica dalle sue origini emiliane e dai viaggi fatti con Veronica.

*Il menù si intende uguale per tutto il tavolo
Rimangono esclusi: ostriche, gran crudo e crostacei*

Vi preghiamo di comunicarci eventuali allergie e intolleranze alimentari al momento dell'ordine.

Per garantire una migliore qualità alcuni prodotti sono stati sottoposti ad un abbattimento rapido di temperatura e conservati a -18°C.

IN CASO DI PIÙ DI SEI OSPITI PER TAVOLO SI RICHIEDE IL MENÙ CONCORDATO E UGUALE PER TUTTO IL TAVOLO PER GARANTIRE IL MIGLIOR SERVIZIO POSSIBILE

LE CRUDITA'

OSTRICHE

secondo disponibilità di mercato

SELEZIONE DI CROSTACEI 25

Gambero rosso di Mazara (2PZ), scampi Porcupine (2 PZ), mazzancolle dell'Adriatico (2 PZ), cannocchie dell'Adriatico (2PZ) (2)

TARTARE DI PESCATO SECONDO DISPONIBILITÀ 20

servito in estratto di finocchio e anice stellato e mela verde in osmosi (4)

CARPACCIO DI TONNO ROSSO 20

panzanella, pomodoro, basilico, cipolla rossa in agrodolce, estratto di cetriolo (1,4)

GRAN CRUDO DEL GIRONE 38

Tonno rosso del Mediterraneo, pescato del giorno, gambero rosso di Mazara, mazzancolla dell'Adriatico, cannocchia dell'Adriatico, scampi Porcupine, capasanta, ostrica Cocollos, cozze pelose, tagliatella di seppia, fasolari (1,2,4,7)

CAPRIOLO NEL BOSCO 20

Tartare di capriolo "macelleria Zivieri" affumicato alle foglie di ulivo, maionese alle nocciole, insalatina di funghi freschi e tartufo nero (3,8)

LE NOSTRE SELEZIONI

ELOGIO ALL'INVECCHIAMENTO 15

Granun del Duca 36 mesi selezione Ferdy Wild

Caciocavallo stagionato 48 mesi Az. Agricola Lucciano

Parmigiano Reggiano 50 mesi di razza "Bianca Modenese" del "Caseificio Rosola" di Zocca (7)

PROFUMI D'ORIENTE 16

Focaccia a lunga lievitazione, prosciutto di tonno rosso del Mediterraneo, maionese al lime, riduzione di salsa di soia (1,3,4,6)

ROMA CAPOCCIA 16

Focaccia a lunga lievitazione, coda alla vaccinara e sedano croccante (1,8)

LA PASTA

CARBO - MARE 18

Mezze maniche di grano duro pastificio Mancini, crema di uovo e pecorino, crudità di seppia col suo nero e katsuobushi (1,3,4,7)

GAMBERO A COLORI 20

Tortelli di pecorino, gambero rosso di Mazara crudo con la sua emulsione, limone e camomilla (1,2,3,4,7)

O MARE MIO 20

Mezze maniche di grano duro pastificio Mancini, zuppetta di mare, sashimi di pesci dell'Adriatico, alghe e mandarino (1,2,,4,7,9)

CONTRASTI 20

Riso carnaroli IGP del Delta az. Agr. Zangirolami, mazzancolle, latte di cocco, lime e mandorle (minimo per 2 persone) (2,7,8,9)

DALLA TERRA... 18

Tortelli di topinambur, fonduta di scamorza, spuma di funghi porcini, estratto di bieta e nocciola (1,3,7,8)

URBI ET ORBI: LA CACIO E PEPE 14

Rigatoni di grano duro "Carla Latini" risottati con brodo di Parmigiano Reggiano Caseificio Rosola, pecorino romano e pepe (1,7)

IL MEGLIO DEL FILETTO ALLA ROSSINI 18

Gnocchi di patate, fondo del filetto alla Rossini, tartare di fassona "Macelleria Zivieri", tartufo nero (1,3,7)

L'EMILIA IN TAVOLA

LE TAGLIATELLE AL RAGÙ 12

Ragù di nostra produzione con carni di fassona piemontese, mora romagnola e fegatini di pollo "Macelleria Zivieri" (1,3,7,9)

I TORTELLINI IN BRODO DI CAPPONE 16

Tortellini della tradizione con le migliori carni "Macelleria Zivieri" e Parmigiano Reggiano 30 mesi "caseificio Rosola" (1,3,9)

I CONTORNI

(1,3,7,10)

LA NOSTRA GIARDINIERA 6

INSALATINA DI MISTICANZA E MELA VERDE 5

VERDURE CROCCANTI MARINATE CON SENAPE IN GRANI 6

LE PIETANZE

UN'ESTATE AL MARE 25

Tataki di pesce spada (su disponibilità), insalatina di finocchi, agrumi, finocchietto e peperoncino fresco ⁽⁴⁾

DOLCE CAL-AMARO 22

Calamaro in piastra, friggittello arrostito e ripieno e salsa di cozze ^(1,4)

ROSSO MEDITERRANEO 25

Tonno rosso del Mediterraneo scottato in crosta di erbe e agrumi, estratto di pomodori confit, salsa di friggittelli, cipollotto scottato e olive taggiasche ^(1,4)

GRAN FRITTO DI MARE DEL GIRONE 20

Gamberi rosa siciliani, scampi, calamari e pesciolini dell'Adriatico (secondo disponibilità) ^(1,2,4)

FRITTO DI CALAMARI E GAMBERI ROSA 25

Gamberi rosa siciliani e calamari dell'Adriatico ^(1,2,4)

SENTIERI DI MONTAGNA 25

Cervo cotto a 52°C macelleria Zivieri, fungo porcino, riduzione di vino rosso, fondo bruno e polvere di erbe aromatiche ⁽⁷⁾

CINGHIALE ANNOCINATO 25

*Carrè di cinghiale dell'appennino tosco-emiliano, scalogno brasato, carota al burro,
mallo di noce e cioccolato dell'Ecuador, alghette fritte* (7,8)

LA NOSTRA TERRA 16

*Patata al cartoccio, crema di patate e 3 variazioni di Parmigiano Reggiano 30
mesi "caseificio Rosola", erbe di campo* (7)

I DOLCI

SOGNANDO SURRIENTO 8

Babà al limoncello, mousse al limone di Sorrento, tartare di limone candito e gel di limone (1,3)

Abbinamento fuoripista: Sakè Kodakara Yuzu 7

MANDORLE IN ELISIR (VEGANO, NO GLUTINE, NO LATTOSIO) 8

Ricotta di latte di mandorla, pere al caramello e rosmarino, meringhette alle mandorle, soffice ed elisir di rosa canina (8)

Abbinamento fuoripista: Infuso di rosa canina, rosmarino e Gin 8

LA NOSTRA ESTATE 8

Millefoglie, mousse di yogurt, albicocca, cardamomo e cocco caramellato (1,3,7)

Abbinamento fuoripista: infuso al cardamomo e gin Piero 10

DOLCI MOMENTI DA CONDIVIDERE 15 (IDEALE PER 2-3 PERSONE)

Golosone ai due cioccolati, crema di nocciola "azienda agricola Luca di Piero" e panna montata con granella di nocciola della Tuscia

(1,3,7,8)

Abbinamento fuoripista: Passito di Pantelleria Bukkuram sole d'agosto – De Bartoli 10

I BISCOTTI DEL GIRONE 5

I SORBETTI ARTIGIANALI "CREMERIA NANNINI" 5

OPPURE UN CALICE FINALE PER COCCOLARSI

PASSITO DI PANTELLERIA BUKKURAM SOLE D'AGOSTO - DE BARTOLI 10

VERMOUTH NUMERO 1 - RAINA 7

VINO SANTO DEL TRENINO 2004 - PEDROTTI 10

DOLCE MATILDE MALBO GENTILE PASSITO - TERRAQUILIA 8

PASSITO DI SAGRANTINO - AZ. AGR. LUCA DI PIERO 8

CAFFE' VERGNANO

ESPRESSO - DECAFFEINATO - ORZO 1,5

CORRETTO 2,5

TISANE E INFUSI 3

AMARI

LIQUORE DI MIRTO SPONTANEO DI ORIGASOLO	5
ERRANTE "AMARO DEL CIOCIARO BIONDO"	5
AMARO INDIGENO "IL BACIO DEL CULCANO"	5
LIQUORE DI NOCINO DI MONTAGNA	5
N'AMARO "NATURALMENTE ROMA"	5
MALIQÙÒ "L'AMARO BALSAMICO DI TANTE ERBE"	5
ADRIANO "L'AMARO DI TIVOLI"	5
AMARO ARTISTA "ALTO TASSO DI ISPIRAZIONE"	5
LIQUORE DI LIMONE VERDELLO "TURIDDU"	5
LIQUIRIZIA DELL'APPENNINO	5

GRAPPE

LIQUORE DI GRAPPA DI LAMPONE - DISTILLERIA FRANCESCO	5
TENUTA MONTEMAGNO - TABACCUM	6
MONPRÀ - BERTA	6
GRAPPA DI BAROLO INVECCHIATA - DIST. VALVERDE	5
JAGERSCHNAPS - DISTILLERIA AQUILEIA	5
GRAPPA DI MOSCATO -SIBONA	6
K24 KORALIS - BERTAGNOLLI	5
GRAPPA DI MOSCATO GIALLO - BERTAGNOLLI	5
AMARA - ERBE DI MONTAGNA - BERTAGNOLLI	5
LA GRAPPA DI FALCONERO - TERRAQUILIA	5

RUM

RUM DIPLOMATICO RISERVA - DIPLOMATICO - VENEZUELA 6
RUM NATURALE BIANCO VAVAL REL 4.0 - CLAIRIN - CARAIBI 8
RUM HAMPDEN ESTATE - HAMPDEN - JAMAICA 8
RUM EL DORADO 12 - EL DORADO - GUYANA 7

WHISKY

WHISKY TALISKER 10 Y.O. - TALISKER - SCOZIA 8
WHISKY 8 Y.O. - PORT ASKAIG - SCOZIA 8
NIKKA DAYS - NIKKA - GIAPPONE 7
NIKKA FROM THE BARRELL - NIKKA - GIAPPONE 9