

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 50

MENU' DEGUSTAZIONE 5 PORTATE

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 escluse le crudità*

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 24

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

CARPACCIO DI PESCATO SECONDO DISPONIBILITÀ 20

servito in elisir di agrumi e basilico e ratatouille di verdure (4,9)

GRAN CRUDO DEL GIRONE 38

*Tonno rosso del Mediterraneo, ricciola pescata, gambero rossi di Mazara,
mazzancolla dell'Adriatico, cannocchia dell'Adriatico, scampi, canestrelli, ostrica
Cocollos, cozze pelose, tagliatella di seppia, sarde, 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)

LA PASTA

LE AFFINITA' ELETTIVE 18

Tagliolini neri al caffè, ricci di mare, crudità di seppie, pane croccante e burro agli agrumi (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 5

INSALATINA DI MISTICANZA E MELA VERDE 5

VERDURE CROCCANTI MARINATE CON SENAPE IN GRANI 5

LE PIETANZE

BIANCO E NERO DI SEPPIA 22

Seppia dell'adriatico ripiena e gratinata, pomodori fermentati e nero di seppia (1,4,7)

DOLCE CAL-AMARO 22

Calamaro in piastra, friggitelletto 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 friggitelli, cipollotto scottato e olive taggiasche (1,4)

SAPORE DI MARE, A VOLTE RITORNANO 20

Ostrica shockata, crudità di cannocchie, cefalo shabu-shabu, cozze, crema di pane e uvetta e alghe (1,2,4,14)

GRAN FRITTO DI MARE DEL GIRONE 20

Gamberi rosa, scampi, calamari, pesciolini dell'Adriatico (secondo disponibilità) (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)

ANIMELLA MIA 18

Animelle crock, crema di zucca, porro bruciato, liquirizia (1,7)

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)

CHE CAVOLO 16

Cavolfiore, mandorle, limoni e pecorino (7,8)

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

BUONGIORNO ITALIA 8

Mascarpone, crema di caffè, salsa di latte e vaniglia, crumble di cioccolato e mallo di noce polverizzato (1,3,7,8)

Abbinamento fuoripista: Dolce Matilde Malbo gentile passito - Terraquila 8

DOLCI MOMENTI DA CONDIVIDERE 14 (IDEALE PER 2-3 PERSONE)

Brioche soffice con l'impasto del nostro panettone artigianale da condividere al tavolo, crema di nocciola "azienda agricola Luca di Piero" e panna montata con granella di nocciola della Toscana (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 |
| MALIQUÒ "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