

GLI ANTIPASTI

La Tartare di Filetto, mayo alla nocciola, polvere di capperi, gel al tuorlo e chips di riso	17
Lingottino d'asado di maialino IBRIDABRADA, crema di patate alla curcuma e la nostra giardiniera	14
Tortino di zucca, crema al pecorino, crumble alla pancetta e cipolla di Tropea caramellata	14
Prosciutto di Parma in fonduta di Parmigiano Reggiano e funghi champignon freschi	12
Tagliere di salumi di Langhirano e non solo...	16
L'erbazzone	7
Polentina fritta	6
La pancettona stagionata	5
La gorgonzola di Angelo Croce	5

I PRIMI PIATTI

Gramigna alla salsiccia	11
Tagliatelle al ragu	11
Tortelli verdi agli spinaci	13
Tortelli di zucca	13
La Lasagna al forno	13
Gnocchi di patate gratinati al taleggio e porcini	13
Tagliolini allo scalogno di Romagna, guanciale di Mora Romagnola e ricotta affumicata	13
Cappelletti alla panna	16
Cappelletti in brodo tradizionale	16

I SECONDI

Coniglio arrosto in casseruola alla cacciatora	18
Stinco di maialino da latte, vellutata di cannellini, porcini saltati, estratto di rosmarino	20
Coppa di Mora Romagnola, crema di patate al tartufo e cipolline Boretane all'aceto balsamico di Modena	20
Il misto di carne alla griglia	17
La tagliata di manzo ANGUS ai ferri	20
Filetto di manzo ANGUS ai ferri	26

LE BISTECHE:

La Tomahawk di Scottona con contorni	all'hg.6,0
La Fiorentina di Scottona con contorni	all'hg.7,0
La Flank Steak con contorni	all'hg.7,0

I CONTORNI

Le Patate in doppia cottura	5
Verdure di stagione	6
Radicchio e bruciatini al balsamico	6

I DOLCI

Il Salame al cioccolato	6
Le torte della Trattoria	6
La zuppa inglese	6
Dolce mattone	6
Il dolce del giorno oggi è...	7
Il gelato...quello vero! Servito Al carrello	8

VINI da DESSERT

Moscato d'asti	Cá del Baio	15	5
Bradamante	Podere dal Nespoli	26	6
Domus Aurea	Ferrucci	30	7
Moscato di Sardegna	Vike Vike	30	7
Ben Rye	Donnafugata	45	9