

**ANTIPASTI/APPETIZERS**

---

- |                                                                                                                                                                                                                           |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Millefoglie di farina di mais con pancetta coppata croccante,<br>parmigiano e stracchino (5,6,7)<br><i>Layers of corn flour with crispy bacon, parmesan and soft cheese</i>                                               | 13 € |
| Involtino di culaccia di Parma su composizione di<br>insalata fresca, formaggio fresco e riduzione di balsamico (7)<br><i>Special prosciutto roll filled with fresh cheese in a salad bed<br/>with balsamic reduction</i> | 14 € |
| Sformato di verdure miste con crema di parmigiano (1,3,7)<br><i>Mix tarte served with parmesan cream</i>                                                                                                                  | 12 € |
| Tomino alla griglia con pere, gherigli di noci<br>e coste di sedano (5,6,7,8,9)<br><i>Melted cheese with hazelnut, pears and celery</i>                                                                                   | 12 € |
| Foglia di manzo con crostone di pane tostato,<br>pomodorini e burrata (1,5,7)<br><i>Toasted bread with raw beef, cherry tomatoes and burrata mozzarella</i>                                                               | 12 € |
| Zuppa di verdure di stagione con crostini (1,3,6,7,9)<br><i>Seasonal vegetable soup with toasted bread</i>                                                                                                                | 11 € |
| Tagliere di formaggi, miele e marmellate (7)<br><i>Platter of cheeses, honey and jams</i>                                                                                                                                 | 13 € |

Coperto 3 €  
*Cover charge*

**PRIMI\*/FIRST COURSES\***

Tortelloni zucca, burro, salvia e grana a scaglie (1,3,7,5,9,12) Tortelloni with pumpkin filling served in butter, sage and parmesan cheese	13 €
Tagliolini al prosciutto 24 mesi IGP con burro bavarese (1,3,7,11) Tagliolini with 24 months prosciutto and butter sauce	13 €
Tortelloni verdi ripieni di ricotta e mortadella con crema tartufata e foglie di mandorle (1,3,5,7) Tortelloni with ricotta cheese and mortadella filling served in truffled cream and almond slices	14 €
Tagliatelle al ragù alla bolognese (1,3,7,9,12) Fresh eggs pasta in a meat bolognese sauce	12 €
Lasagne alla bolognese (1,3,7,9,12) Layers of fresh pasta with bechamel sauce and meat sauce	13 €
Tortellini in brodo di cappone (1,3,7,9) Tortellini in meat broth	16 €
Risotto al culatello croccante, crema di bufala e pomodorini confit (6,7) Risotto with a special prosciutto in a buffalo mozzarella sauce and cherry tomatoes confit	12 €
Tortelli di ricotta e prezzemolo con pancetta croccante, zucchine e rosso d'uovo (1,3,5,6,7,12) Filled pasta with ricotta cheese and parsley served with crispy bacon, zucchini and egg yolk	13 €
Pappardelle ai funghi di stagione (1,3,5,6,7,12) Large egg pasta with seasonal mushrooms	13 €
Primo di cacciagione Gamb meat course dish serving	MP Market Price

\* I primi sono di pasta fresca

\* First courses are fresh handmade pasta

**SECONDI/SECOND COURSES**

---

La Nostra Grigliata con verdure (x2) (5,6) <i>Our grilled meat mix vegetables on the side</i>	34 €
Crescentine con affettato, sott'oli e formaggio morbido (salame felino IGP, prosciutto Parma IGP 24 mesi, pancetta arrotolata 10/12mesi stagionata, coppa stagionata, mortadella felsinea) (1,5,6,7) <i>Traditional crescentine served with selection of salumi IGP/cured meats, cheese and crispy vegetables with oil dressing</i>	17 €
Costoline di maialino BBQ (5,6,9,10,11,12) <i>Spareribs in BBQ seasoning with fries</i>	18 €
Stracotto alla bolognese con le sue verdure (1,5,6,9,12) <i>Bolognese style beef stein with vegetables</i>	20 €
Tagliata di manzo northland ai 3 pepi (5,6,12) <i>Sliced Northland beef with 3 peppers sauce</i>	22 €
Tomahawk (x2) (1,5,6,10,11) <i>Tomahawk steak (A portion is for 2 people)</i>	5,5 €/etto
Filetto di manzo argentino alla brace (5,6) <i>Argentina fillet grilled</i>	24 €
La nostra cotoletta alla Petroniana (1,3,5,6,7,12) <i>Petroniana cutlet served with ham and parmesan in a creamy sauce</i>	16 €

Coperto 3 €  
*Cover charge*

SECONDI/SECOND COURSES

Stinco di maiale alla birra (1,5,6,7,12) Porkshank cooked in beer	14 €
Cacciagione della settimana (1,3,5,6,7,9,10,12) Bushmeat of the week	MP € Market Price
Filetto di manzo argentino al pepe verde con crostone di pane (1,5,6,7,10,11) Argentina beef filet in a green pepper sauce with crispy bread	24 €
Nodino di vitello alla griglia (7,8) Calf knot steak on the grill	18 €
Tagliata di pollo al balsamico Chicken breast with balsamic reduction	12 €

Coperto 3 €  
Cover charge

CONTORNI/FOOD SIDE DISH

Patate al forno (5,6) Baked potatoes	6 €
Patate Steak house fritte (5,6) Steak house fries potatoes	6 €
Verdure alla griglia (5,6) Grilled vegetables mix	6 €
Insalata mista o verde (5) Salad mix or green salad	6 €
Friggione bolognese (5,6,12) Traditional side dish made of fresh onions, peppers and tomato sauce	6 €
Fritto misto alla bolognese (1,3,5,6,7) Fruit and vegetable mix fried in bolognese pastella	7 €
Verdure di stagione aglio, olio e peperoncino (5,6,12) Seasonal vegetables with garlic, oil and chili peppers	6 €

Coperto 3 €  
Cover charge

LEGENDA

- 1 - Cereali  
Gluten or cereals
- 2 - Crostacei  
Crustacean
- 3 - Uova  
Eggs
- 4 - Pesce  
Fish
- 5 - Arachidi  
Peanuts
- 6 - Soia  
Soy
- 7 - Latte  
Milk or derivate
- 8 - Frutta a guscio  
Tree nuts
- 9 - Sedano  
Celery
- 10 - Senape  
Mustard
- 11 - Semi di sesamo  
Sesamo seed
- 12 - Anidride solfati e solfiti  
Sulfites
- 13 - Lupini  
Lupins
- 14 - Molluschi  
Shellfish

← DOLCI E FRUTTA/DESSERTS AND FRUIT →

Dessert del giorno (chiedere al cameriere) Desserts of the day	6 €
Torta di riso della Nonna Pina (7,8,12) Rice cake of Pina Grandmother	6 €
Sorbetto al limone con o senza alcool (7,12) Lemon sorbet with or without alcool	6 €
Zuppa inglese con alkermes (1,3,7,12) Soft cream and chocolate pudding with alkermes liquor	6 €
Crema catalana caramellata (3,7) Catalana cream	6 €
Mascarpone tradizionale con scaglie di cioccolato (1,3,7) Traditional mascarpone dessert with chocolate chonk	6 €

Coperto 3 €  
Cover charge

BEVANDE

Acqua 1 litro naturale o minerale	2.5 €
Caffè	2.5 €
Coca cola / Fanta	5 €
Red Bull	5 €
Vino Bianco/Rosso 1/4L	4 €
Vino Bianco/Rosso 1/2L	7 €
Vino Bianco/Rosso 1L	12 €

BIRRE

Moretti Gran Riserva 50 cl	8 €
Messina in bottiglia 33 cl	6 €
Icnusa non filtrata 33 cl	5 €
Icnusa 66 cl	8 €
Ceres Extreme Ten 33 cl	5 €
Birrina di Bologna da 33cl	8 €
Birra artigianale Ipa	8 €
Rossa	8 €

Coperto 3 €  
Cover charge