



FUORI MENÙ

L'autunno entra in carta lungo la Via Emilia.
Sette piatti nuovi, i gesti di cucina di sempre.



AUTUNNO 26

PER INIZIARE

La Tartelletta della Nonna

16

Tartelletta con Cipolle rosse caramellate al Balsamico di Modena e fonduta di Parmigiano Reggiano 24 mesi.

(1)(3)(7)(12)(A)

Tartare d'Autunno

20

Manzo battuto al coltello con **Funghi Porcini** trifolati, scaglie di Pecorino Romagnolo Ubriaco in Sangiovese e Germogli di pisello.

(7)(12)(A)(B)

PRIMI PIATTI

Tortellini in Brodo

18



Giusta

23



Abbondante

28



Esagerata

Tortellini tradizionali Bolognesi con ripieno di Mortadella IGP e Parmigiano Reggiano DOP, serviti nel Brodo di manzo di casa.

(1)(3)(7)(9)(A)

Pappardelle del Bosco

19



Giusta

24



Abbondante

29



Esagerata

Sfoglia fresca tirata a mano con **Funghi Porcini** spadellati e Parmigiano Reggiano 60 mesi.

(1)(3)(7)(9)(A)(B)

SECONDI PIATTI

La Guancia della Domenica

26

Manzo brasato lentamente al Sangiovese, Patate montate morbide e fondo bruno.

(7)(9)(12)(B)

Il Filetto della Cascina

200 G · 21 300 G · 29

Filetto di suino cotto a bassa temperatura con **Funghi Porcini**, salsa all'Albana di Romagna e Germogli.

(7)(9)(12)(A)(B)

ORECCHIA DI ELEFANTE

Edizione Speciale



La Nonna Consiglia

LA REGINA D'AUTUNNO

35

Orecchia di elefante dorata, **Funghi Porcini trifolati**
e fonduta di Parmigiano Reggiano 24 mesi.

*Il porcino nasce sul crinale e scende fino a Milano.
Fragrante e morbida: il morso che ti riempie.*



(1)(3)(5)(7)(9)(12)(A)(B)



BOLLE CONSIGLIATE

Metodo Classico

"Quinto Passo" Cuvée Paradiso

Calice 8 • Bottiglia 32



ROSSO CONSIGLIATO

Lambrusco Grasparossa

"Vigneto Cialdini" Cleto Chiarli

Calice 7 • ½ Bottiglia 19 • Bottiglia 28



BIRRA ARTIGIANALE CONSIGLIATA

American Pale Ale

"Morning Glory" Retorto

Bottiglia 33 cl • 7