



menu

Antipasti

Antipasto di salumi tipici emiliani con gnocco fritto	20,00
Millefoglie di salmone scozzese affumicato su pane carasau, cetriolo alla salsa bernese e germogli	24,00
Culatta di Busseto con scaglie di parmigiano 24 mesi e gocce di aceto balsamico	20,00
Tartare di gambero rosso “Mazzara del Vallo” con avocado e chips di topinambur	28,00
Battuta di manzo al coltello con sfoglie di pane carasau, pomodori secchi e carciofini grigliati	30,00
Selezione di formaggi con mostarde di frutta	18,00
Panzanella mediterranea con acqua al basilico e bufala	16,00

Pasta

Tortellini della tradizione modenese in brodo di cappone o in crema di parmigiano	26,00
Tagliolini alla scapece con tartare di tonno rosso e burrata di Andria	24,00
Vellutata di stagione	16,00
Tagliatelle classiche al ragù emiliano	18,00
Calamarata di Gragnano con astice, elisir di crostacei e prelage di Champagne	38,00
Risotto con crema di parmigiano reggiano e aceto balsamico tradizionale “Acetaia L. Cremonini”	28,00
Tortiglioni alla Carbonara con chips di guanciale di Amatrice	22,00
Spaghettoni “Benedetto Cavalieri” con vongole veraci e bottarga di muggine	30,00
Fusilloni con melanzana arrostita, pinoli tostati e pomodorini confit	20,00

Carne

Filetto di manzo “Angus” con cavolo cappuccio marinato e patate IGP	34,00
Carrè d’agnello con pistacchio di Bronte e carote tricolore al burro	26,00
Tagliata di manzo con rucola selvatica e pomodorini	26,00
Guancia di vitello in dolce cottura con riduzione al Lambrusco e purè di patate alla vaniglia	24,00
Filetto di maialino cotto a bassa temperatura ai quattro pepi, con miele e cavolo nero	24,00

Pesce

Insalata di astice della tradizione Harry’s Bar Trevi	38,00
Tonno rosso al pane pankq con indivia arrostita in salsa yogurt al lime e croccante di mandorle	26,00
Pescato del giorno con scarola ripassata e coulis di mela verde alla vaniglia	30,00

Dessert

Gelato di crema con Balsamo Tradizionale “Riserva Luigi Cremonini”	14,00
Semifreddo al cioccolato e cocco con pesca	10,00
Scrigno di fragole e lamponi con cereali e coulis di frutti rossi	10,00
Tiramisù con crumble al cioccolato e caffè	10,00
Tagliata di frutta fresca	12,00
Sorbetto al limone di Amalfi al profumo di champagne	12,00