

NU COLLEZIONE DI VINI MEME

vini rossi

CAST.PERNO DOLCETTO D'ALBA	7€	25€
MARIABELLA VALPOLICELLA RIPASSO	7€	25€
CONDE' SANGIOVESE SUPERIORE DOC	7€	25€
PETROGNANO MEME CHIANTI SUPERIORE DOCG	7€	25€
MORELLA MEZZANOTTE PRIMITIVO 2024	7€	30€
FRASCA BARBERA D'ASTI DOCG	7€	30€
CONDE' ROSATO SANGIOVESE FORLI' IGT		25€
CASE ALTE 16 FILARI NERO D'AVOLA		25€
CENCIONI ROSSO DI MONTALCINO		30€
PERDA RUBIA NANIHA CANNONAU -BIO-		30€
B.ROCCA LANGHE NEBBIOLO FRALLU'		40€
MASO CANTANGHEL VIGNA CANTANGHEL PINOT NERO		50€
TENUTA DI ARCENO CHIANTI RISERVA 2020		50€
CAST.PERNO BAROLO COMUNE DI MONFORTE D'ALBA		65€
QUINTODECIMO TERRA D'ECLANO.		65€
MASSIMAGO CONTE GASTONE AMARONE		75€
CENCIONI BRUNELLO DI MONTALCINO		75€
MELETTI CAVALLARI IMPRONTE BOLGHERI SUP..		75€

vini locali prodotti dalle nostre uve

GRASPAROSSA DI CASTELVETRO AMABILE DOC	7€	25€
LAMBRUSCO DI SORBARA DOC	7€	25€
LAMBRUSCO ROSÉ	7€	25€
PIGNOLETTA EMILIA-ROMAGNA DOC	7€	20€

vini di Pavarotti

LIRICO LAMBRUSCO	7€	27€
LIRICO CUVÉE BIANCO	7€	27€

vini bianchi

W.LEYA GEWURZTRAMINER ALTO ADIGE	7€	25€
I FAURI PECORINO ABRUZZO	7€	25€
TERCIC FRIULANO ISONZO	7€	25€
OLIVINI ELEMENO LUGANA	7€	25€
TERCIC RIBOLLA GIALLA	7€	30€
CORREGGIA ARNEIS	10€	35€
MASO CANTANGHEL SOT SÀS CUVÉE		35€
CASE ALTE BIANCO MORTILLI		35€
GRACI ETNA BIANCO DOC		40€
W.LEYA TERLANER CLASSICO.		40€

bollicine

MONFORT CUVÉE 85 TRENTO doc.	8€	30€
CRÉMANT D'ALSACE BRUT A.WILM	10€	35€
CAMILUCCI ANTHOLOGIE BLANC FRANCIACORTA	10€	45€
CAMILUCCI AMMONITES ROSE'	10€	35€
MONFORT CUVÉE 85 TRENTO doc. ROSÉ		35€
CAMILUCCI AMMONITES DOSAGGIO ZERO		40€
ETYSSA SPUMANTE TRENTO doc.		45€
CASCINA GALLETTA ALTA LANGA		45€
FRANCIS ORBAN CHAMPAGNE		70€
PREMIER TEMPS CHAMPAGNE		70€
RÉMI LEROY CHAMPAGNE		80€
FOURNY CHAMPAGNE ROSÉ		95€

antipasti

^{1.2} MINI BURGHER MODENESE
Mini hamburger di cotechino con
crema di fagioli e fonduta di parmigiano
13€

¹⁴ TARTARE DI BARBABIETOLA
con cipolline dolci
e note balsamiche
13€

^{1.8} TARTAR DI MANZO
servita con sala di senape in grani
e crostini fatti dalla cheff
15€

² PERA DEL CONTADINO
pera farcita con gorgonzola
e fantasie d'autunno
13€

taglieri

^{1.2.14} TAGLIERE DELL'INCOGNITO
tigelle con mix di salumi, formaggi e
contorni innovativi firmati incognito
20€

^{2.14} FORMAGGI IN SCENA
selezione di formaggi italiani serviti con
confetture e miele aromatizzato
18€

primi

...a base di pasta fresca fatta dalla cheff

^{1.3.9.14} PAPPARDELLE AL BALSAMICO
pappardelle fresche di nostra produzione
all'aceto balsamico di Modena
con ragù di manzo
17€

^{1.2.3.4} LASAGNE ALLA ZUCCA
lasagne fresche fatte da noi con
crema di zucca, fonduta di parmigiano,
gorgonzola e noci pecan
17€

^{1.2.3.9} TORTELLONI
i nostri tortelloni fatti con ricotta e spinaci.
serviti a scelta con burro e salvia o ragù di manzo.
16€

^{1.2} GNOCCHETTI ALLA SORRENTINA
gnocchetti di patate fatti in casa da noi
con pomodoro, basilico e mozzarella filante
cotti in forno
16€

^{1.2.3} ROSETTE
le tradizionali rosette modenesi
secondo la ricetta della Nonna Beta
17€

^{1.2.3} PASSATELLI
passatelli fatti da noi serviti in brodo o
in crema di parmigiano e oglio alle erbe
16€

-ALLERGENI-

1 glutine - 2 latte - 3 uova - 4 frutta a guscio - 5 sesamo - 6 arachidi - 7 soia - 8 senape
9 sedano - 10 pesce - 11 crostacei - 12 lupini - 13 molluschi - 14 anidride solforosa e solfiti
I numeri indicano gli allergeni presenti nel piatto.

carta dei vini sul retro...

secondi

^{2.9.14} BRASATO
brasato di manzo
cotto lentamente a bassa temperatura
servito con purè di patate
24€

^{9.14} STINCO AL FORNO
stinco di maiale servito con
mousse di fagioli borlotti e
cipolla caramellata
17€

^{1.2.3.9} GULASH
tradizionae gulash ausriaco
servito con canederli fatti alla cheff
17€

¹⁴ FILETTO MODENESE
filetto di manzo cotto nell'aceto balsamico
o il classico filetto cotto in padella
servito con patate al forno
26€

^{1.2} PARMIGIANA AL FORNO
parmigiana fatta al momento con pomodoro,
mozzarella, parmigiano 24M e basilico
15€

² BISTECCA DI FUNGO
fungo portobello accompagnato da
una salsa al parmigiano
15€

caldi d'inverno

... in stile INCOGNITO

^{1.2} ZUPPA DI FUNGHI
abbinamento di funghi
arricchiti con erbe aromi invernali
15€

¹ VELLUTATA DI ZUCCA
servita con olio al rosmarino
e crostini fatti dala cheff
12€

¹ ZUPPA DEL CONTADINO
zuppa di fagioli e
stinco affumicato
15€

dolci

firmati INCOGNITO

^{1.2.3} RICORDO ITALIANO
il nostro tiramisù, cremoso e vellutato
preparato secondo la tradizione
8€

^{1.2.3} TENERINA DI LUCA
accompagnata con crema di mascarpone
della nostra cheff
10€

^{1.2.3} CROSTATA
frolla friabile preparata da noi, guarnita
giornalmente con frutta fresca o
golose confetture.
10€

^{1.2.3.} CHEESE CAKE
cheese cake basca con
farcitura di giornaa della chef
10€