

Con Le Mani e Con Il Cuore

In Evidenza: Zucca, Olive, Cime di Rapa, Funghi, ...

Per una maggior tutela della vostra salute alcuni alimenti da noi trattati vengono sottoposti a processo rapido di abbattimento della temperatura conformemente alle prescrizioni del reg. CE 853/2004 (Allegato III, Sezione VII, Capitolo 3) Vi Invitiamo al momento dell'ordine a far presente eventuali allergie e/o intolleranze alimentari, il personale Vi guiderà nella scelta dei piatti.

🌱 = *Piatto Vegano* 🌿 = *Piatto Vegetariano*

Per Iniziare

Selezione di Mesticanze, Fiori Eduli, Aceto ai Mirtilli (14.) € 6,00 🌱

Insalata di Cime di Rapa, Olive, Cipollotto e Limone (6.10.) € 6,00 🌱

“Porca Miseria” (cipolla fondente, patate, cicoriotta, cipolla bruciata) € 7,00 🌱

Insalata di Olive (12.) € 6,00 🌱

Antipasti

Farro Spezzato e Tartufo € 10,00 🌱

Polpettine di Alici (4.5.6.10.) € 8,00

Petto di Pollastra Marinato agli Aceti (14.) € 9,00

Battuta di Salsiccia Artigianale con Agrumi Semicanditi e Mandorle Tostate (1.) € 9,00

Muscoli Fritti (6.7.10.) € 9,00

Le Zuppe

Zuppa di Lenticchie con Capperi, Finocchietto Selvatico e Peperoni Corno (12.) € 10,00 🌱

Zuppa di Cereali, Verdure e Legumi al Profumo di Basilico (12.) € 10,00 🌱

Primi Piatti

Tagliatelle al Sorpasso (porcini, pancetta, pomodorini sottolio) (4.5.10.) € 10,00

Sartù di Riso Pesce e Zafferano (5.6.7.12.) € 12,00

Lasagnetta di Zucca Violina e Parmigiano (4.10.) € 10,00 🌿

Fusilli Artigianali con Burro di Acciughe, Limone e Peperone Bruciato (4.6.10.) € 12,00

Secondi Piatti

Tagliata di Filetto di Manzo alle Erbe Aromatiche € 20,00

Involtini di Pesce Spada (1.4.6.10.) € 16,00

Pescato di Lisca con Pomodori Gratinati e Fagiolini (4.6.7.) € 18,00

Turlu Turlu (Gran Sforato di Verdure) (12.) € 15,00 🌱

Faraona Zucca e Funghi € 16,00

In Conclusione

I Nostri Dolci Artigianali

Crema di Ricotta con Cioccolato Modicano (4.) € 6,00

Meringa con Crema di Yoghurt e Limone Interdonato (4.5.) € 6,00

Semifreddo Mandorle e Cioccolato (1.4.5.) € 6,00

Degustazione di Cioccolata Modicana (1.) € 6,00

Chesee Cake con Biscotto di Farina di Canapa e i Nostri Fichi in

Composta (4.5.10.) € 6,00

Cantuccini alle Mandorle (1.5.10.) € 6,00

Frutta Fresca di Stagione € 4,00

I Nostri Formaggi (4.) Secondo Quantità € 9/ € 12

Caffè di Moka/Torrefazione Artigianale *Il Caffettiere/* Ferrara

Parte II: Il Territorio

La Terra, La Terra, all'Infinito la Terra

Ferraresità:

Crema d'Aglione di Voghiera (4.) € 9,00 

Cappellacci di Zucca Artigianali (4.5.10) € 12,00

Pasticcio Tradizionale Ferrarese in Frolla Dolce (4.5.10.12.) € 12,00

Lasagna Artigianale al Ragù (4.5.10.12.) € 14,00

La Salamina da Sugo Ferrarese con Purea di Patate (4.) € 12,00

Bartagnin Fritto (Baccalà) (6.10) € 15,00

Degustazione di Dolci Ferraresi (1.4.5.10) € 7,00

L'Improprio (la sezione a luci rosse della nostra carta)

Insalata di Nervetti di Vitello (12.) € 12,00

Trippa, Fave e Pecorino (4.5.12.) € 15,00

Cuore di Vitello & Frattaglie di Seppia (6.7.) € 14,00

Frittelle di Cervelli Italiani!!! (4.5.10.) € 15,00