

The background features a delicate watercolor illustration of various autumn-themed elements. On the left, there are several pears in shades of yellow and orange. In the center and right, there are large, soft-toned flowers, possibly peonies, in pale yellow and peach. Interspersed among the fruits and flowers are various types of leaves, some in shades of green and others in muted autumnal tones. The overall style is soft, painterly, and evocative of the fall season.

# MENÙ

AUTUNNO 2024

## BUON DIVERTIMENTO!

Ogni piatto racconta la mia storia, la cucina della nonna, i viaggi, gli assaggi,  
i miei momenti di non trascurabile felicità.

Elisa.

# ANTIPASTI

CRESCENTINE CON SALUMI E BOLOGNESITÀ  variante  20 €

SALUMI GIANFERRARI DI CANOSSA, MORTADELLA E SALAME ROSA DI ARTIGIANQUALITY BOLOGNA, SQUACQUERONE, FRIGGIONE E GIARDINIERA.  
(CONSIGLIATO PER DUE)

ALLERGENI 1,5,7,9,12

*Se li provi insieme, allora sì che sei Da Me!*

GELATI AL FORMAGGIO  variante  12 €

DEGUSTAZIONE DI GELATI DI STRACCHINO, ROBIOLA E GORGONZOLA CON CIALDA AL ROSMARINO E FICHI CAMELLATI.

ALLERGENI 1,3,7

CRESCENTINA SINGOLA  0,50 €

ALLERGENI 1,5,7

NON DATEMI DEL CARCIOFO  variante  15 €

UOVO CBT CON PARMENTIER DI TOPINAMBUR E IL SUO RAGÙ, PANURE ALLE ERBE E OLIO VERDE.

ALLERGENI 1,3,7,9

BACCALÀ  15 €

BACCALÀ MANTECATO, CAVOLFIOR ARROSTITO, CREMOSO DI ARANCIA E VERMOUTH, OLIO ALL'ALLORO E NOCCIOLE.

ALLERGENI 4,7,8,12

SOSTENIBILE  15 €

POLENTA TARAGNA FRITTA, SALSICCIA CRUDA DI MORA ROMAGNOLA, ACCIUGA DEL MAR CANTABRICO, ZUCCA MARINATA, CIPOLLA BIANCA IN SAOR E MAIONESE AI CAPPERI.

ALLERGENI 3,4,5,7,8,9,10

 PIATTO VEGETARIANO  PIATTO SENZA GLUTINE

*\*Nel caso non dovessimo trovare prodotti freschi ci toccherà usare il miglior surgelato (quasi impossibile ma dobbiamo scriverlo)*

# PRIMI

TAGLIATELLE AL RAGÙ 15 €

ALLERGENI 1,3,9

SE MIA NONNA AVESSE TRENT'ANNI  18 €

GNOCCHI DI PATATE GRATINATI, RIPIENI DI RICOTTA VACCINA, FUNGHI\* E PORCINI\*,  
BESCIAMELLA AL CAFFÈ, BRICIOLE DI TARTUFO DISIDRATATO E SALSA AL  
PREZZEMOLO.

ALLERGENI 1,3,7,9

DAL BRODO NEL BRODETTO 15 €

BOTTONI RIPIENI DI BOLLITO BOLOGNESE E FRIGGIONE, BRODETTO DI ZUCCA  
LEGGERMENTE PICCANTINO E FOGLIE VERDI SALTATE.

ALLERGENI 1,3,7,9

TAGLIOLINI COME PIACCIONO A MIO PADRE  14 €

TAGLIOLINI CON FRIGGIONE E SQUACQUERONE.

ALLERGENI 1,3,7,9

AGNOLOTTO 15 €

AGNOLOTTI RIPIENI DI VITELLO BRASATO, SUGO DI ARROSTO E  
RIDUZIONE DI LAMBRUSCO.

ALLERGENI 1,3,7,9,12

TORTELLINI 16 €

TORTELLINI IN BRODO O ALLA PANNA.

ALLERGENI 1,3,7,9

A VOLTE RITORNANO!  15 €

RISOTTO CON CREMA DI CAVOLFIORRE, SALSA ALLO ZAFFERANO E POLVERE DI  
LIQUIRIZIA.

ALLERGENI 4,7,9

LASAGNE ALLA BOLOGNESE 16 €

SOLO LA DOMENICA COME DA TRADIZIONE.

ALLERGENI 1,3,7,9

 PIATTO VEGETARIANO  PIATTO SENZA GLUTINE

*\*Nel caso non dovessimo trovare prodotti freschi ci toccherà usare il miglior surgelato (quasi impossibile ma dobbiamo scriverlo)*

# SECONDI

Tempo di attesa 20/30 minuti

PLUMA IBERICA  25 €

PLUMA IBERICA, SALSA DI JALAPEÑO, PAVÈ DI PATATE, CIPOLLE IN OSMOSI ALLA RAPA ROSSA, FOGLIE DI NASTURZIO.

ALLERGENI 5,9,12

RADICI   18 €

SEDANO RAPA ARROSTITO, IL SUO CREMOSO, MELA VERDE, OLIO ALLE ERBE.

ALLERGENI 7,9,12

COTOLETTA ALLA BOLOGNESE 23 €

FESA DI VITELLO IMPANATA E FRITTA NEL BURRO CHIARIFICATO, PROSCIUTTO DI PARMA, PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI, FINITA IN BRODO DI CARNE.

ALLERGENI 1,3,7,9,12

*Vuoi provarla con il tartufo? Secondo disponibilità, tartufo bianco o nero* variabile

NON HO PAROLE!  21 €

LINGUA DI VITELLO TAGLIATA SOTTILE SOTTILE, UVA ARROSTITA CON FINOCCHIETTO SELVATICO, INSALATINA RICCIA CON FINOCCHI, CAPPERI E UVA.

ALLERGENI 9,10,12

GUANCIA variante  21 €

GUANCIA DI MANZO CBT, SALSA VERDE BOLOGNESE, PURÈ DI FINOCCHIO E CAROTINE ARROSTO.

ALLERGENI 1,4,6,7,9,12

## CONTORNI

INSALATA MISTA   6 €

ALLERGENI 12

PURÈ DI PATATE   7 €

ALLERGENI 7

FRIGGIONE ALLA BOLOGNESE   6 €

 PIATTO VEGETARIANO  PIATTO SENZA GLUTINE

\*Nel caso non dovessimo trovare prodotti freschi ci toccherà usare il miglior surgelato (quasi impossibile ma dobbiamo scriverlo)

# DOLCI

## PER CHIUDERE IN DOLCEZZA

Tutti i dolci sono fatti da noi tranne i biscotti per cui ci affidiamo alle sapienti mani dei ragazzi di Madrè.

# DOLCI

## LA MIA ZUPPA INGLESE 7 €

---

DOLCE AL CUCCHIAIO CON CREMA PASTICCERA, CREMA AL CACAO, PAN DI SPAGNA BAGNATO DI ALCHERMES.

ALLERGENI 1,3,7,12

## VASETTO DI MASCARPONE 6 €

---

CREMA DI MASCARPONE CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO VALRHONA 75%

ALLERGENI 3,7

## DULCIS IN FUNDO...MARCELLO! 9 €

---

MOUSSE DI CIOCCOLATO FONDENTE VALRHONA 75% LEGGERMENTE PICCANTE, PERE IN OSMOSI, CRUMBLE DI RISO, CREMA INGLESE AL ROSMARINO, COMPOSTA DI ARANCIA.

ALLERGENI 3,7

## LI VUOI QUEI KIWI? 9 €

---

GELATO AL DULCE DE LECHE CON CREMA AL CAFFÈ, CONFETTURA DI KIWI, CIALDA DI LATTE E CROCCANTE ALLE MANDORLE.

ALLERGENI 7,8

## RAGAZZI, MA LA PANNA COTTA? 8 €

---

PANNA COTTA AL CAMELLO CON UN PIZZICO DI SALE MALDON, CHE CI STA BENE.

N.B. NON USIAMO LA COLLA DI PESCE.

ALLERGENI 3,7

## PASSITO E FROLLA 10 €

---

TRIS DI BISCOTTI ARTIGIANALI MADRÈ, FROLLINO CLASSICO, AL CACAO, RUSTICO CON NOCCIOLE.

- CON CALICE DI PASSITO NANÌ - VILLAVENTI, CENTESIMINO
- CON CALICE DI PASSITO L'ORA FELICE - LA TOSA, MALVASIA DI CANDIA

ALLERGENI 1,3,7,8,12

## SOLO BISCOTTI 4 €

---

ALLERGENI 1,3,7,8,12

## *I NOSTRI FORNITORI*

- SOCIETÀ AGRICOLA ACETO MODENA
- LEM CARNI
- MACELLERIA SCAPIN, BOLOGNA
- ARTIGIANQUALITY BOLOGNA, SALUMIFICIO ARTIGIANALE
- GIANFERRARI, I SALUMI DI CANOSSA
- PANIFICIO MADRÈ FUCINA SENSORIALE, CASTEL SAN PIETRO TERME
- APPENNINO FOOD GROUP

*SE HAI ALLERGIE OPPURE SEI CELIACO AVVISACI,  
AVREMO ANCORA PIÙ ATTENZIONE!*



## ALLERGENI

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE
2. CROSTACEI
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
4. PESCE
5. ARACHIDI
6. SOIA
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE
8. FRUTTA A GUSCIO
9. SEDANO
10. SENAPE
11. SEMI DI SESAMO
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI A 10  
MG/KG
13. LUPINI
14. MOLLLUSCHI
15. FAVE