

The background features a delicate watercolor illustration of various autumn-themed elements. It includes several pumpkins in shades of orange and yellow, some with dark green stems and leaves. There are also various flowers, including large, multi-petaled blooms in soft orange and yellow tones, and smaller, simpler flowers. The overall style is soft and artistic, with a focus on natural, seasonal motifs.

# 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 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  12 €

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

ALLERGENI 1,3,7

CRESCENTINA SINGOLA  0,50 €

ALLERGENI 1,5,7

NON DATEMI DEL CARCIOFO  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, CAVOLFIORRE 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

*\*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

*\*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 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

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

# 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 CARMELLO 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



# MENÙ

AUTUMN 2024

**HAVE FUN!**

Each recipe tells my story, my grandmother's cooking, my travels, my tasting,  
my moments of not ordinary happiness.

Elisa.

# STARTES

## CRESCENTINE WITH COLD CUTS AND A TOUCH OF BOLOGNA

20 €

GIANFERRARI CURED MEATS FROM CANOSSA, MORTADELLA AND PINK SALAMI FROM  
ARTIGIANQUALITY BOLOGNA.  
(RECOMMENDED FOR TWO)

ALLERGENS 1,5,7,9,12

*If you try them together, then you can say you have been to Da Me!*

## CHEESE ICE CREAMS

12 €

TASTINGS OF STRACCHINO, ROBIOLA AND GORGONZOLA ICE CREAMS WITH  
ROSEMARY WAFER AND CARAMELISED FIGS.

ALLERGENS 1,3,7

## SINGLE CRESCENTINA

0,50 €

ALLERGENS 1,5,7

## DON'T CALL ME AN ARTICHOKE

15 €

SLOW-COOKED EGG WITH TOPINAMBUR PARMENTIER AND ITS RAGÙ, HERB  
BREADCRUMBS, GREEN OIL.

ALLERGENS 1,3,7,9

## CODFISH

15 €

CREAMED COD, ROASTED CAULIFLOWER, ORANGE AND VERMOUTH  
CREAM, LAUREL AND HAZELNUT OIL.

ALLERGENS 4,7,8,12

## SUSTAINABLE

15 €

FRIED TARAGNA POLENTA, MORA ROMAGNOLA RAW SAUSAGE, CANTABRIAN SEA  
ANCHOVY FILLET, MARINATED PUMPKIN, WHITE ONION IN SAOR AND CAPER MAYONNAISE.

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

 VEGETARIAN DISH

*\*If we cannot find fresh products we will have to use the best frozen ones (almost impossible but we have to write it)*



# FIRST COURSES

TAGLIATELLE WITH RAGÙ 15 €

---

ALLERGENS 1,3,9

IF MY GRANDMA WAS 30  18 €

---

GNOCCHI GRATIN FILLED WITH COW'S RICOTTA, MUSHROOMS\* AND PORCINI\*,  
COFFEE BÉCHAMEL, DRIED TRUFFLE CRUMBS AND PARSLEY SAUCE.

ALLERGENS 1,3,7,9

FROM THE BROTH INTO THE BRODETTO 15 €

---

FRESH PASTA BUTTONS FILLED WITH BOLOGNESE BOILED MEAT AND FRIGGIONE,  
SLIGHTLY SPICY PUMPKIN BROTH AND STIR-FRIED GREEN LEAVES.

ALLERGENS 1,3,7,9

TAGLIOLINI AS MY FATHER LIKES IT  14 €

---

TAGLIOLINI WITH FRIGGIONE AND SQUACQUERONE CHEESE.

ALLERGENS 1,3,7,9

AGNOLOTTO 15 €

---

FRESH AGNOLOTTI FILLED WITH BRAISED VEAL, ROAST GRAVY AND  
LAMBRUSCO REDUCTION.

ALLERGENS 1,3,7,9,12

TORTELLINI 16 €

---

TORTELLINI IN BROTH OR WITH FRESH CREAM.

ALLERGENS 1,3,7,9

SOMETIMES THEY COME BACK! 15 €

---

RISOTTO WITH CAULIFLOWER CREAM, SAFFRON SAUCE AND LIQUORICE POWDER.

ALLERGENS 4,7,9

LASAGNE BOLOGNESE 16 €

---

AVAILABLE ONLY ON SUNDAYS, AS TRADITION REQUIRES.

ALLERGENS 1,3,7,9

 VEGETARIAN DISH

*\*If we cannot find fresh products we will have to use the best frozen ones (almost impossible but we have to write it)*

# SECOND COURSES

Waiting times 20/30 minutes

## IBERIAN PLUMA 25 €

IBERIAN PLUMA, JALAPEÑO SAUCE, POTATO PAVÈ, ONIONS IN OSMOSIS WITH RED TURNIP, NASTURTIUM LEAVES.

ALLERGENS 5,9,12

## ROOTS 18 €

ROASTED CELERIAC AND ITS CREAM, GREEN APPLE, HERB OIL.

ALLERGENS 7,9,12

## BOLOGNESE SCHNITZEL 23 €

BREADED VEAL CUTLET, FRIED IN CLARIFIED BUTTER, PARMA HAM, 24 MONTH PARMIGIANO REGGIANO, FINISHED IN MEAT BROTH.

ALLERGENS 1,3,7,9,12

*Do you want to try it with truffle? According to availability, white or black truffle* variable

## SPEECHLESS! 21 €

THINLY SLICED VEAL TONGUE, GRAPES ROASTED IN WILD FENNEL, CURLY SALAD WITH FENNELS, CAPERS AND GRAPES.

ALLERGENS 9,10,12

## CHEEK 21 €

SLOW COOKED BEEF CHEEK, HERBS SAUCE, MASHED FENNELS AND ROASTED CARROTS.

ALLERGENS 1,4,6,7,9,12

## SIDE DISHES

### MIXED SALAD 6 €

ALLERGENS 12

### MASHED POTATOES 7 €

ALLERGENS 7

### BOLOGNESE FRIGGIONE 6 €

 VEGETARIAN DISH

*\*If we cannot find fresh products we will have to use the best frozen ones (almost impossible but we have to write it)*

# DESSERTS

## MY "ZUPPA INGLESE"

7 €

SPOON DESSERT WITH CUSTARD, COCOA CREAM, SPONGE CAKE SOAKED IN ALCHERMES.

ALLERGENS 1,3,7,12

## SMALL JAR OF MASCARPONE

6 €

MASCARPONE CREAM WITH VALRHONA 75% CHOCOLATE FLAKES.

ALLERGENS 3,7

## DULCIS IN FUNDO...MARCELLO!

9 €

75% DARK CHOCOLATE, SLIGHTLY SPICY, OSMOSIS PEARS, PASTRY CRUMBLE, ROSEMARY CUSTARD CREAM FOAM, ORANGE MARMALADE.

ALLERGENS 3,7

## DULCE DE LECHE

9 €

DULCE DE LECHE ICE CREAM WITH A COFFEE TOPPING, MILK WAFER, KIWI JAM, ALMOND CRUNCH.

ALLERGENS 7,8

## GUYS, WHAT ABOUT PANNA COTTA?

8 €

CARAMEL PANNA COTTA WITH A PINCH OF MALDON SALT, AND YOU'RE GOOD TO GO.

N.B WE DON'T USE FISH GLUE.

ALLERGENS 3,7

## PASSITO AND BISCUITS

10 €

TRIS OF MADRÈ'S HANDMADE BISCUITS - CLASSIC BISCUIT, COCOA, RUSTIC WITH HAZELNUTS.

- WITH GLASS OF PASSITO NANI - VILLA VENTI - CENTESIMINO;
- WITH A GLASS OF PASSITO L'ORA FELICE - LA TOSA - MALVASIA DI CANDIA.

ALLERGENS 1,3,7,8,12

## ONLY BISCUITS

4 €

ALLERGENS 1,3,7,8,12

## OUR SUPPLIERS

- SOCIETÀ AGRICOLA ACETO MODENA
- LEM CARNI
- ARTIGIANQUALITY BOLOGNA, ARTISANAL SALAMI FACTORY
- GIANFERRARI CANOSSA CURED MEATS
- MADRÈ BAKERY, ARTISANAL BAKERY IN THE HEART OF CASTEL SAN PIETRO TERME
- APPENNINO FOOD GROUP

*IF YOU ARE ALLERGIC OR COELIAC, LET US KNOW, WE CAN CATER ACCORDINGLY*



## ALLERGENS

1. CEREALS CONTAINING GLUTEN
2. CRUSTACEANS
3. EGGS AND EGG PRODUCTS
4. FISH
5. PEANUTS
6. SOY
7. MILK AND MILK-BASED PRODUCTS
8. NUTS
9. CELERY
10. MUSTARD
11. SESAME SEEDS
12. SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES AT 10MG/KG
13. LUPINS
14. MOLLUSCS
15. FAVA BEANS