

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, some with dark vertical stripes. In the center and right, there are large, soft-focus flowers in warm tones, along with smaller blossoms and green leaves. At the bottom, there are more flowers and what appear to be small, round fruits or berries. 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



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 NANÌ - 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

