

Antipasti di Mare

<i>Come una montanarina con ricotta di bufala, salmone affumicato Sockeye, panna acida, erba cipollina e caviale Giaveri Siberian</i>	€ 15,00
<i>Trancetti di polpo alle erbe aromatiche su soffice di ceci alla paprika affumicata e lime</i>	€ 14,00
<i>Mosciami di tonno rosso di nostra produzione con demi-glace di vitello e funghi pioppini trifolati al timo</i>	€ 14,00

Antipasti di Terra

<i>Battuta di fassona piemontese con spuma d'uovo al pecorino, tartufo bianco e crumble di guanciale</i>	€ 15,00
<i>Rollè di sovracoscia di pollo farcita al Parmigiano 24 mesi, la sua salsa e insalatina di cavolo viola all'aceto di lamponi</i>	€ 13,00
<i>Fondo di carciofo farcito con cacio e uovo, sul suo cremoso alla nepitella e carciofi fritti</i>	€ 13,00
<i>Selezione di salumi e formaggi nostrani con piccole crescentine</i>	€ 14,00
<i>Cestino di crescentine</i>	€ 6,00

Primi Piatti di Mare

<i>Risotto vialone nano con zucca gialla, tartare di scampi al lime e polvere di caffè</i>	€ 14,00
<i>Raviolo verde grigliato alle cime di rapa ripieno di bufala e gamberi su crema di stracciatella e corallo di gamberi</i>	€ 14,00
<i>Linguine pastificio Mancini con crema di zucchine alla scapece, anelli di calamari e bottarga di tonno</i>	€ 14,00

Primi Piatti di Terra

<i>Tagliatelle all'antico ragù Bolognese</i>	€ 12,00
<i>Tortellini in brodo di cappone</i>	€ 14,00
<i>Lasagna alla Bolognese</i>	€ 12,00
<i>Tortelloni di ricotta e spinaci al burro e salvia</i>	€ 13,00
<i>Spaghetti freschi allo zafferano, tartufo bianco e crema di topinambur</i>	€ 20,00
<i>Passatelli Romagnoli con salsiccia Bolognese sgranata al lambrusco e porcini trifolati</i>	€ 14,00
<i>Cappellacci alla gremolada ripieni di ossobuco con la propria salsa e scaglie di pecorino sardo</i>	€ 14,00
<i>Vellutata di funghi prataioli, timo e brandy con crostini croccanti al rosmarino e scaglie di Toma Occitana</i>	€ 13,00

Secondi Piatti di Mare

<i>Trancio di merluzzo confit al profumo di timo e limone su verza stufata e crema di carciofi alla menta</i>	€ 20,00
<i>Saku di tonno pinna gialla appena scottato con salsa guacamole e cipolla rossa agrodolce ai lamponi</i>	€ 22,00

Secondi Piatti di Terra

<i>Cotoletta di vitello alla bolognese con patate arrosto e cipolline Borettane</i>	€ 18,00
<i>La tradizionale scaloppina di vitello alla Petroniana con patate al forno e cipolline Borettane glassate</i>	€ 18,00
<i>Costata di Angus alla griglia con verdure grigliate e patate arrosto</i>	€ 22,00
<i>Filetto di manzo ai ferri con verdure grigliate e patate arrosto</i>	€ 22,00
<i>Tagliata di manzo su pesto di pistacchi, note di balsamico e patate arrosto</i>	€ 22,00
<i>Petto d'anatra sfumato al succo di mandarino con cavolo romanesco ripassato e scaglie di cioccolato fondente</i>	€ 19,00
<i>Pluma iberica a lenta cottura con sale Maldon affumicato, la sua salsa, crema di castagne arrosto e cremoso di caciocavallo podolico</i>	€ 20,00
<i>Ova 62° su crema di zucca menta e rosmarino, robiola di Roccaverano e tartufo bianco</i>	€ 16,00

Desserts e Frutta

<i>Tiramisù new style Opera, namelaka al caffè mascarpone spumoso e cioccolato bianco caramellato</i>	€ 8,00
<i>Crema Catalana (Gluten Free)</i>	€ 8,00
<i>Caprese al cioccolato fondente su crema inglese alla vaniglia e gelato alle mandorle (Gluten Free)</i>	€ 8,00
<i>Semifreddo Rocher al pistacchio con salsa di cioccolato al rhum (Gluten Free)</i>	€ 8,00
<i>Dacquoise alle castagne con zuppetta tiepida di frutti di bosco crema ai Maroni e gelato ai maron glacé</i>	€ 8,00
<i>I nostri gelati artigianali: (Gluten Free) Cioccolato-Fior di latte-Crema- Pistacchio-Limone-Fragola-Maroni-Mandorla</i>	€ 8,00
<i>Sorbetto (Gluten Free): Limone - Caffè</i>	€ 5,00
<i>Ananas - Macedonia di frutta</i>	€ 8,00

***Coperto € 4,00**

Gli ingredienti ed i prodotti impiegati sono sempre della massima freschezza e della migliore qualità: a garanzia dell'igiene e della salubrità di quelli soggetti ad alterazione, provvediamo – se necessario – ad una temporanea conservazione in freezer o ad un acquisto di prodotto surgelato di alta qualità

The ingredients and products used are always of the utmost freshness and the best quality: to guarantee the hygiene and healthiness of those subject to alteration, we provide - if necessary - for temporary storage in the freezer or for the purchase of high-quality frozen product quality



Seafood Starters

<i>Typical fried bread with Sockeye smoked salmon, "Bufala" ricotta cheese, sour cream, chives and Siberian Giaveri caviar</i>	€ 15,00
<i>Slice of octopus with aromatic herbs on chickpea cream with paprika and lime</i>	€ 14,00
<i>Dried red tuna cold cut with veal demi-glace and "Pioppini" mushrooms sautéed with thyme</i>	€ 14,00

Meat and Vegetarian Starters

<i>Piemontese Fassona tartare with Pecorino cheese egg mousse, white truffle and cheek pork crumble</i>	€ 15,00
<i>Chicken roll stuffed with Parmesan cheese 24 months and raspberry vinegar purple cabbage salad</i>	€ 13,00
<i>Artichoke stuffed with Cacio and egg on creamy mint and fried artichokes</i>	€ 13,00
<i>Platter of typical Emilian's cold cuts and cheeses, with small "Crescentine" (typical deep-fried bread)</i>	€ 14,00
<i>Basket of "Crescentine" (typical deep-fried bread)</i>	€ 6,00

Seafood First Courses

<i>Risotto with yellow pumpkin, lime prawn tartare and coffee powder</i>	€ 14,00
<i>Turnip greens grilled "Ravioli" stuffed with "Bufala" mozzarella cheese and red prawns on "Stracciatella" cheese cream and fine prawns pulp</i>	€ 14,00
<i>Linguine with "scapece" zucchini cream, squid rings and tuna bottarga</i>	€ 14,00

Meat and Vegetarian First Courses

<i>Home-made tagliatelle with Bolognese ragout sauce</i>	€ 12,00
<i>Traditional Tortellini soup</i>	€ 14,00
<i>Lasagne Bolognese Style</i>	€ 12,00
<i>Ricotta cheese and spinach "Tortelloni" with butter and sage</i>	€ 13,00
<i>"Spaghetti" pasta with saffron, white truffle and Jerusalem artichoke cream</i>	€ 20,00
<i>"Passatelli" pasta with Lambrusco red wine, Bolognese sauce and sautéed porcini mushrooms</i>	€ 14,00
<i>Cappellacci pasta stuffed with ossobuco (sliced veal shank), gremolada (parsley, garlic and lemon zest) and Pecorino cheese</i>	€ 14,00
<i>Mushrooms cream with thyme and brandy, crispy rosemary bread and Toma Occitana cheese flakes</i>	€ 13,00

Seafood Main Courses

<i>Flavoured thyme and lemon cod slice on cabbage and mint artichoke cream</i>	€ 20,00
<i>Yellowfin tuna saku with guacamole sauce, sweet and sour red onion with raspberries</i>	€ 22,00

Meat and Vegetables Main Courses

<i>Veal cutlet Bolognese style with roasted potatoes and sweet and sour baby onions</i>	€ 18,00
<i>Petroniana: traditional veal escalope with Parma ham, cheese and truffle sauce, roasted potatoes and sweet baby onions</i>	€ 18,00
<i>Grilled Angus beef steak with grilled vegetables and roasted potatoes</i>	€ 22,00
<i>Grilled beef fillet with grilled vegetables and roasted potatoes</i>	€ 22,00
<i>"Tagliata" sliced Angus beef with balsamic vinegar, pistachio pesto and roasted potatoes</i>	€ 22,00
<i>Duck chest flavoured with mandarin juice, Roman cabbage and dark chocolate flakes</i>	€ 19,00
<i>Slow-cooking Iberian pork with smoked Maldon salt, its sauce, roasted chestnut cream and Caciocavallo cheese mousse</i>	€ 20,00
<i>Eggs 62° on mint and rosemary pumpkin cream with Roccaverano Robiola cheese and white truffle</i>	€ 16,00

Desserts e Fruit

<i>Opera new style tiramisù, coffee namelaka, frothy mascarpone and caramelized white chocolate</i>	€ 8,00
<i>Cream Brulée (Gluten Free)</i>	€ 8,00
<i>Rocher pistachio parfait with rum chocolate sauce (Gluten Free)</i>	€ 8,00
<i>Caprese with dark chocolate on vanilla cream and almond ice cream (Gluten Free)</i>	€ 8,00
<i>Chestnut dacquoise with berries, chestnut cream and maron glacé ice cream</i>	€ 8,00
<i>Home-made ice cream: chocolate-sour cream-vanilla-pistachios-lemon-strawberry- chestnuts-almond (Gluten Free)</i>	€ 8,00
<i>Sorbet (Gluten Free): Lemon - Coffee</i>	€ 5,00
<i>Pineapple- Fruit salad</i>	€ 8,00

***Cover charge € 4,00**

Gli ingredienti ed i prodotti impiegati sono sempre della massima freschezza e della migliore qualità: a garanzia dell'igiene e della salubrità di quelli soggetti ad alterazione, provvediamo - se necessario ad una temporanea conservazione in freezer o ad un acquisto di prodotto surgelato di alta qualità

The ingredients and products used are always of the utmost freshness and the best quality: to guarantee the hygiene and healthiness of those subject to alteration, we provide - if necessary - for temporary storage in the freezer or for the purchase of high-quality frozen product quality

