

## Le Selezioni

	1 Pers.	2/3 Pers.
<b>Salame e salumi</b>	10	20
<b>Crudo di Parma 24 mesi</b>	10	20
<b>La rivisitazione della burrata pugliese (7)</b> coulis di pomodorini, perle di basilico, polvere di olive taggiasche		15
<b>Verticale Parmigiano Reggiano</b> "Consorzio le vacche rosse" (24-30-40 mesi) (10)	10	20

## Gli antipasti

<b>Crescia (focaccia)</b> lavorata a mano con pulled pork di maiale in cbt e cipolla rossa croccante (1,7,9,12)	18
lavorata a mano con crudo di Parma, bufala, rucola (1,7,8)	18
<b>Battuta di Fassona piemontese tagliata al coltello 125 gr**</b> Crumble di taralli pugliesi, scaglie di aceto di balsamico (1,7,9,12)	18
<b>Prosciutto del contadino fatto in casa</b> asparagi bianchi freschi cotti in vaso cottura, salsa bolzanina scomposta con mayo di albume, tuorlo croccante, erba cipollina(3,7)	28

\* All'occorrenza possono essere utilizzati prodotti surgelati

\*\* Prodotto abbattuto termicamente a norma di legge

## I Primi

<b>Caserecci fatti in casa</b> (albume&semola) <b>alla “Norcina”</b> (salsiccia, tartufo nero e crema di latte senza lattosio) (1,3)	16
<b>Tagliatelle fatte in casa con ragu tradizionale modenese</b> (1,3,9,12)	14
<b>Dalla toscana&amp;polpo</b> pappa al pomodoro e basilico, tentacolo di polpo croccante (1,4,9)	15
<b>Maccheroncini al pepe nero fatti in casa</b> ragu di diaframma “madama bianca”, asparagi verdi freschi (1,9)	16

## I Secondi

<b>Battuta** di Fassona piemontese (tagliata al coltello 250gr)</b> Crumble di taralli pugliesi, scaglie di aceto di balsamico (1,3)	29
<b>Tagliata di manzo Uruguay “The Black”</b> Patate ratte schiacciate	34
<b>Ribeye Uruguay “Grass fed 200 giorni di grano”</b> Indivia belga grigliata, sale maldon affumicato	36
<b>Pollo di Cortona marinato alle erbe di campo</b> cotto a bassa temperatura, verdure di campo saltate	20
<b>Verdure! Verdure!! Verdure!!!</b>	18

Coperto 1,50 euro

\* All'occorrenza possono essere utilizzati prodotti surgelati

\*\* Prodotto qabbattuto termicamente a norma di legge