

MENU A LA CARTE

Per iniziare...

TO BEGIN WITH...

Gambero viola crudo, zucca Mantovana, limone in pickle e lardo di Parma DOP
Raw purple prawns, Mantuan pumpkin, pickled lemon and Parma dop lard

2|3|7|8

28 euro

Baccalà in dashi di verza, olio alla 'nduja e fagioli borlotti
Baccalà in Savoy cabbage dashi, 'nduja oil, borlotti beans

4|6

28 euro

Tartare di razza Romagnola, rape al sale di Cervia, anguilla di Comacchio e
gelato alla senape

Romagnola tartare, turnips in Cervia salt, Comacchio eel, mustard ice cream

4|7

26 euro

Pasta e riso...

PASTA AND RICE...

Riso Carnaroli Riserva San Massimo, jus di rapa rossa, creste di gallo e Lambrusco

Carnaroli rice Riserva San Massimo, red turnip jus, rooster crests and Lambrusco

7

30 euro

Minestra di pasta Gerardo di Nola, zuppa di pesci di scoglio, pesto rosso e polvere di olive nere

Gerardo di Nola pasta soup, rock fish stew, red pesto, black olive powder

1|4|8

32 euro

Tagliatella ripiena di ragù Bolognese, brodo di Parmigiano 36 mesi, pomodoro San Marzano e bitter

Tagliatelle filled with Bolognese ragout, 36 month Parmesan broth, San Marzano tomato, bitters

1|3|7

30 euro

Carne e pesce...

MEAT AND FISH...

Spigola d'amo, consistenza di scarole, ceci neri e foie gras

Sea bass, escarole textures, black chickpeas, foie gras

4|6

36 euro

Pecora Emiliana, myagawa in pickle, sedano rapa al cartoccio e jus al caffè

Emilian sheep, pickled myagawa, baked celeriac, coffee jus

8|9

38 euro

Mora romagnola ai carboni, brodo di fieno, funghi in conserva, kimchi e bernese alle acciughe

Romagnola sheep sirloin, hay soup, preserved mushrooms, kimchi and anchovy béarnaise

8|9

38 euro

Dessert...

Ph3 fondente, passion fruit e caffè

Ph3 dark chocolate, passion fruit and coffee

1|7|8

22 euro

Babà, infuso alle erbe aromatiche, peperoncino e gelato di ricotta e lime

Babà, aromatic herb infusion, chilli pepper, ricotta ice cream and lime

1|3|7

18 euro

Coperto 4,00 euro - Acqua Cerelia 75 cl 5,00 euro - Espresso 4,00 euro

Cover 4,00 euro - Cerelia water 75 cl 5,00 euro - Espresso 4,00 euro

ALLERGENI:

1 glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5 arachidi, 6 soia, 7 latte, 8 frutta a guscio, 9 sedano, 10 senape, 11 sesamo, 12 arachidi, 13 lupini, 14 molluschi

ALLERGENS:

1 gluten, 2 crustaceans, 3 eggs, 4 fish, 5 peanuts, 6 soy, 7 milk, 8 nuts, 9 celery, 10 mustard, 11 sesame, 12 peanuts, 13 lupins, 14 molluscs

MENU DEGUSTAZIONE

TASTING MENU

2

Menu 2 portate a scelta degli ospiti dal menu a la carte

2-course menu of guests' choice from the à la carte menu

65 euro a persona

bevande escluse / *beverage excluded*

4

Menu 4 portate a discrezione dello Chef

4-course menu at the Chef's choice

95 euro a persona

bevande escluse / *beverage excluded*

Abbinamento 3 calici - 42 euro a persona

Pairing 3 glasses - 42 euro per person

6

Menu 6 portate a discrezione dello Chef

6-course menu at the Chef's choice

115 euro a persona

bevande escluse / *beverage excluded*

Abbinamento 4 calici - 56 euro a persona

Pairing 4 glasses - 56 euro per person

La scelta del menu 2-4-6 corse è da intendersi per l'intero tavolo.

The "2-4-6 course menu" choice has to be the same for all guests.

Coperto 4,00 euro - Acqua Cerelia 75 cl 5,00 euro - Espresso 4,00 euro
Cover 4,00 euro - Cerelia water 75 cl 5,00 euro - Espresso 4,00 euro