

## LE PORTATE

### antipasti

Vellutata di zucca con gocce di blu di capra, spiedino di lumache fritte e spiedino di lumache avvolte nella pancetta (1.3.7.14.)	€	10,00
Vellutata di zucca con gocce di blu di capra e spiedino di erbazzone della Bassa (1.3.7.)	€	8,00
Lumache al gin tonic - 12 lumache affumicate con bacche di ginepro flambè al gin, aria di gin tonic, lime servite con mini gin tonic (7.14.)	€	25,00
Spiedino di lumache fritte (1.3.14.)	€	3,00
Spiedino di lumache e pancetta alla piastra (14.)	€	3,00
Spiedino di erbazzone reggiano (1.3.)	€	2,50
Tagliere di salumi misti di cinta senese (salame, spalla cruda e prosciutto crudo 36 mesi (Az. Agric. Borghi - Montecavolo (RE)	€	18,00
Tagliere di salumi misti di Parma (salame, pancetta, fiocco e coppa (o spalla cruda a seconda della disponibilità) - Salumificio Ravanetti S. Michele Tiorre (PR)	€	14,00
Tagliere di spalla cotta di San Secondo - Cavalli Emanuele San Secondo (PR)	€	11,00
Piatto di salame di capra	€	10,00
Tagliere della Capra: diversi tipi di formaggi di capra bio a seconda della disponibilità dell'azienda agricola fornitrice - Az. Agr. Biologica La Gacciola - Villa Minozzo (RE) (7.)	€	14,00
Gnocco fritto - vaschetta piccola (1 porz.) - (1.7.)	€	3,00
Gnocco fritto - vaschetta grande (2 porz.) - (1.7.)	€	6,00
Giardiniera della casa	€	3,00

### *primi piatti*

Tortelli di zucca (1.3.7.)	€	10,00
Tortelli d'erbetta (1.3.7.)	€	12,00
Pici, aglione, peperoncino e pane raffermo (1.)	€	12,00
Pici, aglione, lumache alla piastra, peperoncino e pane raffermo (1.14.)	€	15,00
Cappellacci verdi con spalla cotta di San Secondo (Cavalli) - (1.3.7.)	€	14,00
Tortelli di patate su crema di Parmigiano, con lumache alla piastra e pesto di nocciole e salvia (1.3.7.8.14.)	€	15,00

### *secondi*

Lumache all'aceto balsamico (Acetaia Gelosini) con profumo di maggiorana e verdura di stagione (7.14.)	€	16,00
Lumache affumicate in sugo di aglione e pomodoro, accompagnate con talli di aglione (14.)	€	16,00
Lumache alla bourguignonne 6 pz. (1.7.14.)	€	10,00
Lumache alla bourguignonne 12 pz. (1.7.14.)	€	18,00
Ossobuco di vitello in salsa di capperi e prezzemolo (1.)	€	16,00

### *dessert*

Gelato della suocera (semifreddo con amaretto e scaglie di cioccolato) - (3.7.8.)	€	4,00
Torta ciocciolatina servita con crème fraiche e scorza di lime grattugiata) - (1.3.7.)	€	4,00

### *bevande*

Acqua	€	2,00
Caffè	€	1,50
Amaro della casa	€	4,00
Grappa barricata	€	5,00
Gin tonic (Gin Hendrick's, acqua tonica Fever Tree, lime)	€	8,00
Ron Diplomatico Reserva Exclusiva	€	8,00
Coperto	€	2,00