

## IL NOSTRO MANIFESTO DELLA SOSTENIBILITA'

Aspettiamo ogni mese le indicazioni della terra per comporre il nostro menu.

Sosteniamo le produzioni locali e di piccola scala in nome di una biodiversità alimentare.

Amiamo la filiera corta perché ci consente di servire ogni mese prodotti freschi e genuini che provengono direttamente dai produttori del territorio.

Per fare questo menù abbiamo usato **ortaggi e verdure del nostro orto bio** (Bagnacavallo, RA), i **formaggi bio di Elisa Casumaro** (Camposanto, MO), le **carni bio stagionali del Vecchio Pollaio** (Montese, MO), la **carne di bufalo del Girasole** (Albinea, RE), le **pasta bio di Agricola Shanti** (RE), i **funghi shiitake bio** di Mauro Benati (BO)

### TAGLIERE

**Misto di salumi e formaggi** del territorio (x1/2 persone) 10 euro (x3/4 persone) 20 euro

### ANTIPASTI

**Spiedino di polpette di ceci** con zucchine marinate e salsa tzatziki (vegano) 8 euro

**Vellutata di zucca delica** con crema di gorgonzola dop e porri abbrustoliti 9 euro

**Gnocchi alla romana** con pancetta croccante, crema di pomodoro e ravanelli caramellati 9 euro

**Battuta di manzo** con polvere di cappero, cetrioli, maionese al miele 11 euro

### PRIMI

**Maltagliati** con melanzane bianche a funghetto, menta e spuma di ricotta 10 euro

**Tagliatelle semintegrali al ragù di bufalo** 12 euro

**Torchetti di ceci e curcuma** con crema di basilico, bietole e pomodorini confit (vegano) 13 euro

**Tagliatelle bicolore di farro** con curcuma e spirulina e **funghi shiitake bio** 15 euro

### SECONDI

**Melanzana imbottita** di orzo perlato, sugo di carote, mentuccia e pomodorini arrostiti con hummus (vegano) 12 euro

**Crespella di grano saraceno** farcita con ricotta, erba cipollina e scorza di limone (accompagnata con verdure di stagione al forno) 12 euro

**Zucchine ripiene** di macinato di bufalo con salsa di pomodoro e sue polpettine 12 euro

**Petto di anatra bio** con cavolo verza stufato 17 euro

### CONTORNI

**Finocchi** gratinati 5 euro

**Pomodori** in insalata 5 euro

**Patate** al forno 5 euro

**Zucchine** alla scapece 5 euro

### DOLCI

**Crema al mascarpone** con pesche nettarine e cioccolato fondente 6 euro

**Biancomangiare** con susine, menta, crumble al pistacchio (vegano) 6 euro

**Tortino di cioccolato** fondente e zenzero con arachidi e caramello salato (vegano) 6 euro

Il costo del coperto di 2,50 euro comprende una piccola entrée di stagione, il nostro pane fatto con farine bio macinate a pietra, l'acqua naturale e gasata illimitata, il servizio.

**Questo menù è stampato su carta riciclata.**



Farine biologiche macinate a pietra, lievitazione naturale di almeno 60 ore, ingredienti freschi di stagione.

**IMPASTO TRADIZIONALE:** miscela di farina 0 W300 bio e farina integrale

**IMPASTO EXTRA DEL GIORNO** (+1,50 euro)

**MARGHERITA** 8 EURO

POMODORI PELATI, FIOR DI LATTE, BASILICO FRESCO

**BUFALA** 9,50 EURO

POMODORI PELATI, MOZZARELLA DI BUFALA, BASILICO FRESCO

**INFERNO** 10 EURO

POMODORI PELATI, FIOR DI LATTE, SALAME PICCANTE, CIPOLLE ROSSE,  
RUCOLA SELVATICA, HABANERO

**MERAVIGLIA** 11 EURO

POMODORI PELATI, CAPPERI, FILETTI DI ACCIUGHE, MOZZARELLA DI BUFALA,  
OLIO AL PREZZEMOLO

**ORTO** 12 EURO

CREMA DI ZUCCA E PORRI, PATATE A MEDAGLIONI, CAVOLO NERO,  
MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORINI CONFIT

**AUTUNNO** 12 EURO

FIOR DI LATTE, CREMA DI RADICCHIO ROSSO, DADOLATA DI ZUCCA ALLE ERBETTE,  
GORGONZOLA DOP, RUCOLA FRESCA, NOCI

**CIME DI RAPA E SALSICCIA** 12 EURO

FIOR DI LATTE, SALSICCIA DI BUFALO, CIME DI RAPA LEGGERMENTE PICCANTI, NOCI

**TERRA (VEGANA)** 12 EURO

CREMA DI PORRI (C), DADOLATA DI ZUCCA ALLE ERBETTE (C), CAVOLO NERO (U),  
MANDORLE SALATE (U), OLIO AL TIMO (U)

**ROVESCIO** 12 EURO

FIOR DI LATTE, POMODORI GIALLI PENNULI, CIPOLLE ROSSE, PANCETTA,  
CREMA DI RICOTTA, PEPE, ROSMARINO

**ALBA (VEGANA)** 13 EURO

CREMA DI RADICCHIO, PATATE AROMATIZZATE ALLE ERBE, OLIVE RIVIERA,  
FUNGHI CARDONCELLI, CREMA DI RICOTTA VEG CON ERBA CIPOLLINA

**SOTTOBOSCO** 13 EURO

FIOR DI LATTE, FUNGHI CARDONCELLI, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA 24 MESI,  
CREMA DI TARTUFO, RICOTTA AFFUMICATA