



## 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.

Per fare questo menù usiamo **ortaggi e verdure del nostro orto bio** (Bagnacavallo, RA), la pasta di **Agricola Shanti** (RE), **manzo bio** della Fattoria Michelini (BO), **anatra bio** del Vecchio Pollaio (BO), **formaggi vegetali** di Barbara Ferrante (BO), **formaggi di capra** della Fattoria La Pulcina (BO), **formaggi bio** di Elisa Casumaro (MO), **uova bio** di Cerutti (FE).

### ANGOLO GASTRO-LOGICO

- . Tagliere Girasole: mortadella e salsiccia passita di bufalo e suino 10 euro
  - . Tagliere Casumaro: selezione di formaggi bio con latte di mucca e bufala 10 euro
  - . Tagliere Veg: selezione di formaggi a base di soia con erbe e spezie 12 euro
  - . Misto di salumi e formaggi del territorio (x1/2 persone) 12 euro (x3/4 persone) 20 euro
- (tutti i taglieri sono serviti con composte di nostra produzione)*

### ANTIPASTI

- . Flan di carote, purea di fave e mandorle, finocchio marinato (vegano) 9 euro
- . Uovo bio su pan brioche, asparagi e fondo bruno di carciofi 10 euro
- . Millefoglie di patate, bietole e caprino, pesto di noci 10 euro
- . Tartare di manzo bio al coltello, scarola marinata, insalata di mele e ravanelli, gomasio bianco 12 euro

### PRIMI

- . Tagliatelle all'uovo con ragù tradizionale bolognese 12 euro
- . Pasta di grani integrali rifermentati con carciofi brasati, agretti e ceci fritti alla paprika (vegano) 13 euro
- . Lasagna con verdure di stagione del nostro orto e crema di Parmigiano 24 mesi 14 euro
- . Pappardelle di farro con funghi cardoncelli, asparagi e nocciole tostate 15 euro

### SECONDI

- . Farinata di ceci con burrata, spinacino, bietole marinate e scorza di limone 12 euro
- . Terrina di verdure di stagione e crema di pecorino dolce, servito con cime di cicoria e farro soffiato 13 euro
- . Carciofi e asparagi arrostiti su purea di mele, germogli piccanti e croccante salato di nocciole (vegano) 15 euro
- . Petto d'anatra bio, salsa di pere, fave novelle 18 euro

### CONTORNI

- . Asparago croccate al salto 5 euro
- . Cicoria piccantina 5 euro
- . Patate al forno 5 euro
- . Patate alla puttanesca 5 euro

### DOLCI

- . Cheesecake di fragole con sablè alle mandorle 6 euro
- . Tiramisù della vera tradizione 6 euro
- . Tenerina di cioccolato fondente con salsa di frutta di stagione (vegano) 6 euro
- . Tortino di cioccolato bianco caramellato con cuore morbido e gel di caffè 7 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. 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

**FIORE** 11 EURO

FIOR DI LATTE, POMODORINI GIALLI PENNULI, ACCIUGHE, FIORI DI ZUCCA,  
OLIVE TAGGIASCHE, OLIO AL PREZZEMOLO

**SCAROLA (VEGANA)** 11 EURO

POMODORI PELATI, SCAROLA ALLA MEDITERRANEA, CIPOLLOTTO DI TROPEA, NOCI, OLIO AL PREZZEMOLO

**PRIMAVERA** 11 EURO

FIOR DI LATTE, ASPARAGI VERDI, VALERIANA, RICOTTA, MANDORLE SALATE, OLIO AL LIMONE

**CIME DI RAPA E SALSICCIA** 12 EURO

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

**ROVESCIO** 12 EURO

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

**FUNGHI PROIBITI** 12 EURO

FIOR DI LATTE, FUNGHI CARDONCELLI SOTT'OLIO, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA,  
SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI, POLVERE DI BASILICO

**ALBA (VEGANA)** 13 EURO

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