



## ANTIPASTI

---

### Taglieri

Piccolo

Prosciutto di Parma DOP  
Coppa Piacentina DOP  
Salame di Piacenza DOP  
Mortadella di Bologna IGP

Grande

Prosciutto di Parma DOP  
Coppa Piacentina DOP  
Pancetta DOP  
Salsiccia Passita romagnola  
Salame di Piacenza DOP  
Mortadella di Bologna IGP

Piccolo

Prosciutto di Parma 24 mesi DOP

Grande

Prosciutto di Parma 24 mesi DOP

Degustazione di Formaggi

Formaggio vaccino "La Ghiotta", Formaggio caprino "La Tenerina",  
Formaggio pecorino "Scoparolo", Parmigiano Reggiano DOP, Formaggio  
pecorino "Fossa di Sogliano" DOP, con miele e confetture

Cestino con piadina e pane tipo ciabatta al sesamo e  
olive

Piccola selezione di olio di Brisighella

### Bruschetta

Classica

mozzarella, concassé di pomodori, pesto al basilico

Acciughina

cipolle rosse tritate, alici marinate, pomodori datterini, rucola

Rustica

carciofi, pancetta, mozzarella

Primavera

asparagi, erba cipollina, Ghiotta e Prosciutto di Parma

Bruschettone InCantina

Bruschetta di 40 cm (sei diversi condimenti - anche vegetariano)

### Piadina/Rotolo

Prosciutto di Parma DOP, crema di formaggio pecorino "Fossa di Sogliano", rucola

Pomodoro, crema di formaggio pecorino "Fossa di Sogliano", rucola

Mortadella di Bologna IGP, insalata verde, crema di formaggio pecorino "Fossa di Sogliano"

Salame, formaggio pecorino "Fossa di Sogliano" e insalata verde

### Piadizza

*piadina cotta in forno. Una croccante alternativa alla tradizionale pizza*

Margherita

mozzarella, salsa di pomodoro, pomodorini ciliegini

Orsina

mozzarella, salsa di pomodoro, erba cipollina, salsiccia

Contadina

mozzarella, carciofi, Prosciutto di Parma DOP

Puttanesca

mozzarella, salsa di pomodoro, alici, capperi, olive, peperoncino

Tricolore

mozzarella, Parmigiano Reggiano DOP, asparagi, pomodori ciliegini



## MENU' DELLA TRADIZIONE

---

### Primi

Tortellini bolognesi in brodo

Ravioli ripieni di erbe di campo e ricotta con burro "Vacche Rosse", salvia e scaglie di Parmigiano Reggiano

Ravioli ripieni di patate e funghi di bosco con salsa di arrosto, pancetta e rosmarino

Tagliatelle alla Bolognese

Gnocchi di patate con salsa di pecorino "Fossa di Sogliano" DOP, rucola e noci

Garganelli romagnoli "alla pescatora" - con misto di frutti di mare dell'Adriatico, pomodoro e peperoncino

### Secondi

Coda di Rospo gratinata con erbe aromatiche su letto di fagiolini, cipolla rossa e pomodorini con balsamico tradizionale

Tagliata di manzo con rucola, Parmigiano Reggiano, e pomodorini

Parmigiana di melanzane

Coniglio alla cacciatora con patate e olive "Riviera"

### Dessert

Zuppa inglese

Tiramisù romagnolo

Pasticceria secca regionale (ciambella romagnola, tenerina ferrarese, crostata con frutta di stagione)

Sorbetto al Lambrusco e frutti di bosco

Panna cotta con guarnitura di stagione