

# Menu'

## Starters

ANTIPASTI



Polpo di scoglio brasato con olive di Taggia e spezie limonate, pistacchi e fusione di patata Bologna allo zenzero  
*Braised reef octopus with lemon scented black Taggia olives, pistachios, Bologna potato and ginger cream*

Euro 26,00

Filetto di manzo e foie gras con verdure d'estate  
*Beef tenderloin and foie gras with seasonal vegetables*

Euro 30,00



Bologna-Zibello-Parma-Reggio Emilia  
Selezione dell'eccellenza dei nostri salumi regionali  
*Bologna-Zibello-Parma-Reggio Emilia  
The excellence of Italian charcuterie*

Euro 28,00



Zuppetta di barbabietola con rape bianche marinate all'aceto di lamponi e riso nero croccante  
*Beetroot soup with marinated white turnip in raspberries vinegar and crunchy black rice*

Euro 22,00

## Pasta and soups

PRIMI PIATTI



Tortello di merluzzetto siciliano e patate, filetti di pomodoro, olive nere e colatura di alici di Cetara  
*Tortello egg pasta filled with Sicilian cod and potatoes, tomatoes, black olives and Cetara anchovies pressed juice*

Euro 28,00

Spaghettoni cacio e pepe di Parmigiano Reggiano 24 mesi, gambero rosso di nassa, olio corallo, briciole di pane e polvere di pomodori (tempo di cottura 20 minuti)  
*Chunky "spaghettoni" in parmesan cheese 24 months, red prawns, bisque, bread crumble and tomato dust (cooking time 20 minutes)*

Euro 32,00



Risotto Carnaroli del Monferrato acqua di pomodoro del nostro orto, burrata e germogli di basilico (tempo di cottura 20 minuti)  
*Carnaroli Monferrato risotto with our garden tomato water, burrata cheese and basil sprouts (cooking time 20 minutes)*

Euro 26,00



Tagliatelle alla bolognese  
*Handmade tagliatelle with bolognese sauce*

Euro 18,00

Sua Maestà il tortellino:  
- in "cacio e pepe" di parmigiano,  
briciole di taggiasche e polvere di porcini  
- in doppio brodo di cappone

Euro 18,00




*Its majesty tortellini:*  
- with parmesan cream, porcini mushrooms dust and black olive crumbles  
- in double capon broth

Euro 18,00



# Main Courses

## SECONDI PIATTI

- Pancia di maialino al forno con composta di sottobosco, semi di senape, porri stufati e cetrioli  
*Roasted pork belly with forest fruit jelly, mustard seeds, stewed leek and cucumber* Euro 28,00
-  Trancio di merluzzo crudaiola di pomodorini, capperi fioroni e taggiasche  
*Codfish slice, cherry tomatoes crudaiola, fioroni capers and Taggia olives* Euro 32,00
- ~
- Gamberoni rossi di Mazara, zucchine e menta all'agro di mela, salsa di spinaci freschi e Gin Tonic al lemoncedro  
*Mazara red king prawns, zucchini and apple sour mint, fresh spinach sauce and "lemoncedro" Gin and Tonic* Euro 38,00
- ~
-  Involtini di melanzana con provolone del Monaco e scamorza di primosale, fonduta di pomodoro alla menta e cicorietta al salto  
*Aubergine roulade with provolone cheese from Monaco and "primosale" scamorza cheese, tomato and mint fondue and sauté chicory* Euro 22,00
- ~
-  Cotoletta alla bolognese in crema di parmigiano e prosciutto di Parma, friggione e patate saltate  
*Veal cutlet Bolognese style with Parma ham, creamy parmesan sauce, "friggione" and sautéed potatoes* Euro 26,00

---

Panificazione & pasticceria: pani, grissini e focacce, dessert e piccola pasticceria sono fatti in casa.

Coperto Euro 5,00

**Notifica Allergie:**

Si comunica che nella nostra cucina vengono normalmente utilizzati tutti gli allergeni oggetto del Regolamento UE 1169/2011. Si invitano pertanto i Signori clienti a contattare il personale di sala e di bar per ogni eventuale necessità o chiarimento.

---

Boulangerie & patisserie: breads, grissini and focaccias, dessert and petit four are in house made.

Cover Charge Euro 5,00

**Allergies notification:**

We inform our kind guests that in our kitchen we use all the allergens mentioned in the UE regulation 1169/2011. We kindly ask you to inform our restaurant and bar manager on duty of any need and clarification.

---

## Tasting Menu four Courses

MENU DEGUSTAZIONE 4 PORTATE

Pescato  
Fish



Tradizione  
Traditional



Vegetariano  
Vegetarian



Tre portate a scelta segnalate dai simboli e dolce a sorpresa dalla cucina  
*Three courses chosen by symbol with surprise dessert from the kitchen*

Euro 75,00  
Vini Esclusi  
Wines not included

## Imagination and sensation

CREATIVITÀ E SENTIMENTO

Sei portate alla cieca scelte dall'Executive Chef Claudio Sordi  
e dolce a sorpresa dalla cucina

*Six blind courses by Executive Chef Claudio Sordi  
with surprise dessert from the kitchen*

*Al fine di apprezzare al meglio le degustazioni si consiglia l'ordinazione per l'intero tavolo  
We kindly recommend to select the tasting menus for the entire table*

Euro 100,00  
Vini Esclusi  
Wines not included

## My concept

IL NOSTRO PENSIERO IN CUCINA

"Poter riascoltare il battito più profondo  
della terra e dei frutti che essa dona.

La volontà di riscoprire la semplice  
meraviglia delle materie prime che l'Italia  
offre da nord a sud e le sue coste.

Attingere alla semplicità e autenticità  
e con questi due elementi aspirare  
all'eccellenza del gusto.

Armonie, sfumature di tonalità, luci e intensità  
per poter regalare ai nostri ospiti un'esperienza  
unica e indimenticabile."

Claudio Sordi

*"Be able to re tune truly with the deepest  
beat of mother nature and her gifts.*

*My cuisine is starting by the will to re-discover  
the simple wonder of the best raw ingredients,  
from north to south, that Italy so generously offers.*

*My cuisine is inspired by simplicity  
and purity aiming to accomplish  
the excellence in taste and vision.*

*Dishes influenced by art: harmony, color tones  
and shades, light and intensity, hoping to donate  
to my guests a unique experience"*

Claudio Sordi

