

## Primi

Spaghetti alla chitarra al Prezzemolo  
Salsa d'Aglio dolce del nonno Vanes, peperoncino Habanero Rosso

€ 12

Strozzapreti  
allo Zafferano, Salsa di Zucca, Ricotta Salata di Pecora

€ 10

Tortelli ripieni di Patata  
Menta e Pecorino

€ 12

Tortelli ripieni di Pere e Pecorino della val di Zena  
in salsa di Noci

€ 12

Cappellacci di zucca al Ragù  
o Burro e Salvia

€ 10

Tagliatelle al Ragù

€ 8

## Secondi

Costata di Manzo alla Griglia  
(prezzo all'hg)

€ 4

Picaña di Manzo in stile BBQ  
salsa Affumicata, Patate al Forno

€ 18

Costa di Manzo brasata  
al Sangiovese, salsa ai Funghi Shiitake, Patata schiacciata

€ 18

Spezzatino alla Maniera Etiope  
Berberè, Polentina grigliata

€ 16

Flan alla Zucca Violina  
Saba, Polvere di Caffè, Riccioli di Zucca

€ 14

Selezione di Formaggi dell'appennino Bolognese  
Chutney di Zucca e Beni Highlands, Marmellata di Pomodoro rosso, Favo di Miele

€ 15

Patate al Forno | Sfoglie di zucca al rosmarino  
Insalata mista al Lemon Dressing

€ 4 a porzione

## Dolci

Mousse di Yogurt  
con Sciroppo alle Fragole o alle Pesche

€ 4

Cheese Cake  
alla Ricotta di Pecora, Peperone Rosso e Vaniglia

€ 6

Sorbetto  
al Cacao e Peperoncino Habanero Chocolate

€ 4

Sorbetto alla Pesca | alle Pere e Zenzero

€ 4

Tenerina al Cioccolato

€ 5

Coperto, Acqua e Pane fatto in casa € 2,50

Caffè con la moka "l'Albero del Caffè" € 1,50

Caffè di Cicoria € 1

## Antipasti

Polenta frita  
con Ragù di Manzo

€ 7

Crocchette di Patate  
con Formaggio Filante e Maionese di Soia

€ 7

Patè di fegato di Manzo  
mandorle, Salsa al Porto, Pane alla curcuma, Capperi fritti

€ 9

Tortino ai Funghi, Shiitake saltati  
crema di Parmigiano Reggiano, Prezzemolo

€ 8

Prosciutto di Manzo,  
crostini di Pane tostato

€ 10