

Menu degustazione ferrarese

Assortimento di salumi tipici
Typical assorted salami of Ferrara

Cappellacci di zucca al burro e salvia
Pumpkin ravioli with butter and sauge

Salama da sugo con purè
Typical boiled salami with potatoes purea

Torta tenerina e Zuppa inglese
Rich chocolate cake and tipsy cake soaked in liqueur

€ 32,00

bevande escluse
drinks not included

Antipasti Appetizer

Sformatino di radicchio con guanciale rosolato e balsamico

Red- leaf pudding with bacon and balsamic vinegar

€ 9,00

Assortimento di salumi tipici ferraresi

Typical assorted salami of Ferrara

€ 9,00

Lingua salmistrata con salsa verde

Pikled ox tongue and green sauce

€ 10,00

Uovo pochè con fonduta al tartufo (V)

Poached egg with truffle sauce

€ 15,00

Insalata tiepida di seppie e gamberi al vapore

Steamed shrimps and cuttle-fish with salad

€ 12,00

Stufato di baccalà al parmigiano e broccoli

Salt cod and parmesan cream and broccoli

€ 13,00

Primi piatti Starter

Crema di fagioli borlotti con maltagliati

Bean soup with pasta

€ 9,00

Cappellacci di zucca in salsa di noci (V)

Pumpkin ravioli with walnut sauce

€ 11,00

Cappelletti in brodo di cappone

Tortellini soup

€ 11,00

Tagliatelle caserecce al ragù di carne

Long noodles with meat sauce

€ 9,00

Ciotoli di spinaci alla crema di tartufo (V)

Spinach gnocchi with truffle cream

€ 15,00

Passatelli al ragu' di anatra, fegatini e uva sultanina

Passatelli (Bread and parmesan pasta) with duck sauce and livers

€ 12,00

Riso selvaggio con curry e gamberi

Wild rice with curry and shrimps

€ 13,00

Taglioline al nero con vongole e seppioline

Black noodles with clam and cuttle-fish

€ 15,00

Secondi piatti

Main course

Salama da sugo con purea di patate

Typical boiled salami with potatoes purea

€ 14,00

Tagliata di manzo con restrizione di vino Fortana

Cut steak beef with red wine sauce

€ 18,00

Nodino di vitellone cotto alle braci con sale profumato

Grilled chop veal with aromatic salt

€ 16,00

Guancetta di vitello brasata al Sangiovese

Braised veal cheeks in red wine

€ 16,00

Stinco di maialino al forno con confettura di mele

Baked leg of porc with apple confiture

€ 15,00

Filetto di branzino in crosta di patate

Sea bass with potatoes gratin

€ 18,00

Anguilla arrostita e affumicata al momento

Roast Eel smoked

€ 20,00

Trancio di salmone fresco con salsa di agrumi

Fresh salmon with citrus sauce

€ 15,00

I contorni Vegetables

€ 4,50

Spicchi di patate al forno Baked potatoes

Verdure di stagione cotte al vapore Steamed mixed vegetables

Spinaci al burro Spinach with butter

Insalata cruda mista Mixed salad

COPERTO, PANE E SERVIZIO € 3,00

I desserts

Torta tenerina al cioccolato

Rich chocolate cake

Zuppa inglese tradizionale

Tipsy cake soaked in liqueur

Pasticcio caldo di mele e castagne

Apple and chestnut pie

Mousse di crema mou con salsa di lamponi

Raspberry mousse

Millefoglie con crema di mango e cocco

Millefeuille with coconut and mango cream

€ 5,50

Gelato fiordilatte mantecato al momento

e servito in 15 minuti

“Fiordilatte” ice cream freshly whipped

and served within 15 minutes

€ 7,00