

Antipasti (appetizer)

Assortimento di salumi tradizionali

Typical assorted salami of Ferrara

€ 9,00

Mousse di salama da sugo e ristretto di fortana con melone

Mousse of Typical boiled salami with melon

€ 10,00

Budino di melanzane con fonduta di Parmigiano

aubergines pudding with parmesan sauce

€ 9,00

Prosciutto di Parma, mozzarella di bufala, pesto leggero al basilico

Parma ham, bufalo mozzarella, basil pesto

€ 10,00

Guazzetto di molluschi in cartoccio

stewed mixed shell in paper wrapper

€ 10,00

Quadrifoglio di carpacci di pesce

mixed carpaccio fish with ginger

€ 15,00

Insalata tiepida di seppie, gamberi e polpo al vapore

Steamed cuttle-fish, octopus and shrimps

€ 12,00

Baccalà con nero di Norcia, mandorle e estrazione di carote

roast salt-cod with truffle, almond and carrot sauce

€ 13,00

.....

.....

Primi piatti (starter)

Taglioline di farina di farro, julienne di prosciutto e erbe aromatiche

Thin noodles with ham and aromatic herbes
€ 9,00

Cappellacci di zucca in salsa di noci o burro e salvia

Pumpkin ravioli with walnut sauce or butter and sauge
€ 11,00

Tagliatelle caserecce al ragù di carne

Long noodles with meat sauce
€ 9,00

Passatelli asciutti con funghi porcini

Bread and parmesan pasta with mushrooms
€ 12,00

Riso selvaggio con curry e gamberi

Wild rice with curry and shrimps
€ 13,00

Nastri di Gragnano al limone con carbonara di cozze e vongole

Pasta with mussels and clams in carbonara style
€ 14,00

Spaghetti all'acciuga del Cantabrico e olive taggiasche

Spaghetti with anchovies and olive
€ 15,00

Riquadri "Verrigni" alla mediterranea

Pasta in mediterranea style
€ 12,00

.....

.....

Secondi piatti (main course)

Crudo di Fassona piemontese tagliata al coltello

Piemontese meat in Tartara style

€ 15,00

Nodino di vitello alla brace con sale profumato

Grilled veal chop with aromatic salt

€ 16,00

Tagliata di manzo con balsamico caramellato

Chop steak beef with balsamic vinegar

€ 18,00

Anguilla di Comacchio arrostita e affumicata al momento

Roast Eel smoked

€ 20,00

Cubi di tonno scottato con maionese al curry

tuna-fish cube with curry mayonnaise

€16,00

Orata al forno con julienne di verdure

Baked gilt-head with mixed vegetables

€ 16,00

Trancio di salmone scozzese con salsa di agrumi

fresh salmon with citrus sauce

€ 15,00

.....
.....

I contorni (vegetables)

Spicchi di patate al forno

Baked potatoes

Insalata cruda mista

mixd salad

Misto di verdure al vapore

Steamed mixed vegetables

€ 4,50

coperto e pane € 3,00

I desserts

Torta tenerina al cioccolato
Soft chocolate cake

Gelato artigianale alla crema
Vanilla ice-cream

Zuppa inglese tradizionale ferrarese
Tipsy cake soaked in red liqueur

Sorbetto del giorno
Sorbet of the day

Mousse al caffè con salsa di sambuca
Coffee Mousse with sambuca sauce

Millefoglie con crema di mango e cocco
Millefeuille with coconut and mango cream

€ 5,50

Gelato fiordilatte mantecato al momento
e servito in 10 minti
“Fiordilatte” Ice cream freshly whipped
and served within ten minutes

€ 7,00