



Sapori dalla terra

Antipasti

<i>Antipasto millevoglie (minimo per due persone) (crescentine, affettati, sottoli e formaggio tenero)</i>		<i>a pers. € 13,00</i>
<i>Battuta di filetto di manzo con uova di quaglia, maionese di patate viola e capperi</i>	€	15,00
<i>Budino di zucca con crema leggera al gorgonzola, speck croccante e nocciole</i>	€	12,00
<i>Hummus di melanzane con verdure croccanti e polentina fritta</i>	€	10,00
<i>Crudità di carciofi, valeriana, mele verdi e melograno</i>	€	13,00

Primi

<i>Tortellini in brodo o alla panna</i>	€	14,00
<i>Tagliatelle classiche alla bolognese</i>	€	12,00
<i>Zuppa di ceci al rosmarino con maltagliati al farro integrale</i>	€	13,00
<i>Tagliolini alle castagne con salsiccia e porcini</i>	€	14,00
<i>Bottoni di zucca, burro, salvia, scorza d'arancia e pinoli tostati</i>	€	14,00
<i>Tortelloni di bufala con carciofi, guanciale e caciocavallo</i>	€	14,00
<i>Passatelli tradizionali con broccoli e speck su fonduta di Grana Padano</i>	€	14,00

Tutte le nostre paste sono prodotte artigianalmente dalle nostre sfogline.



Secondi

<i>Tagliata di manzo al sale rosa e olio al rosmarino</i>	€	21,00
<i>Tagliata di manzo con rucola, Grana e aceto balsamico</i>	€	23,00
<i>Filetto di Angus alla griglia</i>	€	22,00
<i>Filetto di Angus con porcini</i>	€	24,00
<i>Nodino di vitello fondente con prosciutto crudo, Grana e funghi porcini</i>	€	20,00
<i>Petto di faraona all'uva e aceto balsamico tradizionale di Modena</i>	€	19,00
<i>Tomahawk alla griglia</i>		all'etto € 5,50

Insalate

<i>Insalata di rapa rossa, songino, arance, feta greca e noci</i>	€	12,00
<i>Insalata di puntarelle, pecorino e salsa di acciughe</i>	€	12,00
<i>Insalatona con avocado, melograno, tofu marinato e nocciole</i>	€	13,00

Contorni

<i>Patate al forno // fritte</i>	€	5,00
<i>Insalata mista</i>	€	5,00
<i>Verdure alla griglia</i>	€	6,50
<i>Carciofi fritti</i>	€	6,50
<i>Broccoli AOP</i>	€	6,50

Menù bimbi

<i>Pizza baby (margherita o 1 gusto)</i>	€	6,00
<i>Tortellini alla panna o pasticciati</i>	€	10,00
<i>Cotoletta alla milanese con patatine fritte</i>	€	10,00



Il mare nel piatto

Antipasti

<i>Insalata di mare Valfiore con maionese all'arancia* (seppie, calamari, gamberi, polpo, sedano e olive)</i>	€	15,00
<i>Tartare di tonno con carpaccio di zucca marinata e cialda croccante al sesamo</i>	€	16,00
<i>Bruschettine di polenta fritta con burrata, alici del Cantabrico e chutney di peperoni</i>	€	14,00
<i>Crudità di mare (ostriche, gamberi rossi, scampi, tonno, branzino o spada)</i>	€	28,00
<i>Turbantino di spigola, crema di patate viola e erba cipollina</i>	€	15,00
<i>Sauté di cozze alla marinara o alla tarantina</i>	€	14,00
<i>Gamberi dorati in pasta kataifi con salsa leggera al gorgonzola</i>	€	15,00

Primi

<i>Spaghetti allo scoglio</i>	€	20,00
<i>Spaghettoni alle vongole veraci</i>	€	17,00
<i>Tortellacci Valfiore allo scorfano mantecato con gamberoni su crema di mirtilli*</i>	€	15,00
<i>Risotto ai frutti di mare</i>	€	15,00
<i>Tagliolini con gamberi rossi, burrata, pistacchi e crema di zucca</i>	€	16,00
<i>Passatelli con polpa di cernia, vongole e pomodorini</i>	€	15,00



Secondi

<i>Grigliata mista di pesce (orata, calamari, seppie, gamberi e scampi)*</i>	€	23,00
<i>Fritto misto (gamberi, seppie, calamari e verdure)*</i>	€	19,00
<i>Spiedini assortiti di gamberi e calamari al pane profumato*</i>	€	18,00
<i>Filetto di cernia in crosta di mais con verdure croccanti su crema di ceci</i>	€	18,00
<i>Branzino all'isolana con pomodorini, olive e patate</i>	€	19,00
<i>Tagliata di tonno al sesamo bianco e nero con maionese vegetale allo zafferano</i>	€	21,00