

MENÙ

PRIMAVERA 2025

Buon Divertimento!

Ogni piatto racconta la mia storia, la cucina della nonna, i viaggi, gli assaggi,
i miei momenti di non trascurabile felicità.

Elisa.

ANTIPASTI

"VOLEVO ESSERE UN DURO"

17 €

CONIGLIO IN OLIO COTTURA, VERDURE MARINATE CROCCANTI, INSALATA AROMATICA, YOGURT CON ERBETTE, SALVIA FRITTA.

ALLERGENI 5,7,9,12

PORRO

15 €

PORRO ARROSTITO, IL SUO FONDO, SESAMO NERO, ZABAIONE DI PARMIGIANO, MOSTARDA DI MELE, SEDANO, MELA VERDE E CAPPERI CON DRESSING DI SENAPE

ALLERGENI 3,6,7,9,10,11

CRESCENTINE CON SALUMI E BOLOGNESITÀ

20 €

SALUMI GIANFERRARI DI CANOSSA, MORTADELLA E SALAME ROSA DI ARTIGIANQUALITY BOLOGNA, SQUACQUERONE, FRIGGIONE E GIARDINIERA.

(CONSIGLIATO PER DUE)

ALLERGENI 1,5,7,9,12

Se li provi insieme, allora sì che sei Da Me!

GELATI AL FORMAGGIO

13 €

DEGUSTAZIONE DI GELATI DI STRACCHINO, ROBIOLA E GORGONZOLA CON CIALDA AL ROSMARINO E FICHI CARAMELLATI.

ALLERGENI 1,3,7

CRESCENTINA SINGOLA

0,60 €

ALLERGENI 1,5,7

OLÈ

12 €

CROCCHETTE DI BESCAMELLA AL LIMONE, CULACCIA DI GIANFERRARI CON MOSTARDA SENAPATA DI FRUTTA

ALLERGENI 1,3,5,7,10

 PIATTO VEGETARIANO

PRIMI

TAGLIATELLE AL RAGÙ

15 €

ALLERGENI 1,3,9

DALLA PUGLIA CON AMORE



18 €

RAVIOLI DI GRANO ARSO RIPIENI DI CIME DI RAPA, CREMOSO DI PROVOLA AFFUMICATA, OLIO PICCANTINO, NOCE MOSCATA E LIMONE CANDITO.

ALLERGENI 1,3,7,9

COCCOLA

16 €

QUADRUCCI DI PASTA ALL'UOVO IN BRODO DI ASPARAGI, POLPETTINE RIPASSATE DI BOLLITO BOLOGNESE, PARMIGIANO 48 MESI.

ALLERGENI 1,3,7,9

FUMÈ



18 €

RISO AFFUMICATO CON LEGNO DI CILIEGIO "GLI AIRONI", PESTO DI CAROTE, PANNA ACIDA ALL' ARANCIA E CAFFÈ.

ALLERGENI 7,9

AGNOLOTTO

15 €

AGNOLOTTI RIPIENI DI VITELLO BRASATO, SUGO DI ARROSTO E RIDUZIONE DI LAMBRUSCO.

ALLERGENI 1,3,7,9,12

TORTELLINI

16 €

TORTELLINI IN BRODO O ALLA PANNA.

ALLERGENI 1,3,7,9

LASAGNE ALLA BOLOGNESE

16 €

SOLO LA DOMENICA COME DA TRADIZIONE.

ALLERGENI 1,3,7,9



PIATTO VEGETARIANO

SECONDI

Tempo di attesa 20/30 minuti

FARAONA 25 €

PETTO DI FARAONA IN PORCHETTA, RISTRETTO AL PORTO, BROCCOLETTI SALTATI, PURÈ AL TARTUFO NERO.

ALLERGENI 5,7,9,12

CARCIOFO 19 €

CARCIOFO AL FORNO, SALSA DI MAIS E LIME, GEL DI CIPOLLA IN SAOR, SPUMA AL PREZZEMOLO, PANURE ALLE ERBE E CHIPS DI TOPINAMBUR.

ALLERGENI 1,5,7,8,9

COTOLETTA ALLA BOLOGNESE 24 €

FESA DI VITELLO IMPANATA E FRITTA NEL BURRO CHIARIFICATO, PROSCIUTTO DI PARMA, PARMIGIANO REGGIANO 24 MESI, FINITA IN BRODO DI CARNE.

ALLERGENI 1,3,7,9,12

NANÀ 23 €

FILETTO DI BACCALÀ CBT, CREMOSO DI CECI, GEL DI YUZU E MENTA, PANE FRITTO E BRODETTO DI PESCE PICCANTINO.

ALLERGENI 1,2,4,5,9

AGNELLO 23 €

SPALLA DI AGNELLO IRLANDESE, ALLEVATO AD ERBA, TAGLIATA SOTTILE SOTTILE, CREMOSO DI FAVE* E PECORINO, GEL DI CIPOLLA ROSSA, YOGURT E CETRIOLI, PANE GUTTIAU.

ALLERGENI 1,7,9,15

CONTORNI

INSALATA MISTA 6 €

ALLERGENI 12

PURÈ DI PATATE 7 €

ALLERGENI 7

FRIGGIONE ALLA BOLOGNESE 6 €

 PIATTO VEGETARIANO

*Nel caso non dovessimo trovare prodotti freschi ci toccherà usare il miglior surgelato (quasi impossibile ma dobbiamo scriverlo)

ACQUA E BIBITE

PANNA ACQUA MINERALE NATURALE - LT 0,75	3 €
SAN PELLEGRINO ACQUA MINERALE - LT 0,75	3 €
COCA COLA	3,50 €
COCA COLA ZERO	3,50 €
GALVANINA ARANCIATA BIO	3,50 €
GALVANINA TÈ LIMONE	3,50 €
GALVANINA TÈ PESCA	3,50 €
CAFFÈ/CAFFÈ DECAFFEINATO/ORZO	2 €
CAPPUCCINO	2,50 €
COPERTO, PANE, ACQUA TRATTATA E SORRISO	3 €
con il coperto serviamo acqua microfiltrata in bottiglie riciclabili 24BOTTLES da 80 cl	

VINI AL CALICE, selezionati dalla nostra cantina

LAMBRUSCO	6 €
ROSSO FERMO	da 6€ a 7€
BIANCO FERMO	da 6€ a 7€
BIANCO BOLLICINA	da 5€ a 7€
ROSSO RISERVA	8 €
CHAMPAGNE	12 €

BIRRE ARTIGIANALI

AURORA - BLONDE	CL 33 - 6€
INCIPIT - WEISSE	CL 33 - 6€
SBARBINA - SESSION IPA	CL 33 - 6€
TENEBRA - IMPERIAL STOUT	CL 33 - 7€

I NOSTRI FORNITORI

- SOCIETÀ AGRICOLA ACETO MODENA
- LEM CARNI
- MACELLERIA SCAPIN, BOLOGNA
- ARTIGIANQUALITY BOLOGNA, SALUMIFICIO ARTIGIANALE
- GIANFERRARI, I SALUMI DI CANOSSA - vincitore top italian food del Gambero Rosso
- PANIFICIO MADRÈ FUCINA SENSORIALE, CASTEL SAN PIETRO TERME
- APPENNINO FOOD GROUP

*SE HAI ALLERGIE OPPURE SEI CELIACO AVVISACI,
AVREMO ANCORA PIÙ ATTENZIONE!*



ALLERGENI

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE
2. CROSTACEI
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
4. PESCE
5. ARACHIDI
6. SOIA
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE
8. FRUTTA A GUSCIO
9. SEDANO
10. SENAPE
11. SEMI DI SESAMO
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI A 10
MG/KG
13. LUPINI
14. MOLLUSCHI
15. FAVE

DOLCI

LA MIA ZUPPA INGLESE

7 €

DOLCE AL CUCCHIAIO CON CREMA PASTICCERA, CREMA AL CACAO, PAN DI SPAGNA BAGNATO DI ALCHERMES

ALLERGENI 1,3,7,12

VASETTO DI MASCARPONE

6 €

CREMA DI MASCARPONE CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO VALRHONA 75%

ALLERGENI 3,7

TROPPO BUONO!

9 €

GELATO ALL'OLIO EVO, GANACHE AL CIOCCOLATO BIANCO, MERINGA AL TARTUFO, SEDANO E PARMIGIANO 48 MESI.

ALLERGENI 3,7,9

RAGAZZI, MA LA PANNA COTTA?

8 €

PANNA COTTA AL CAMELLO CON UN PIZZICO DI SALE MALDON, CHE CI STA BENE.

N.B. NON USIAMO LA COLLA DI PESCE.

ALLERGENI 3,7

CANNOLO

3 € / cad

CANNOLO FRAGRANTE DI PASTA SFOGLIA, RIEMPITO AL MOMENTO CON CREMA PASTICCERA ALLA VANIGLIA. PRODOTTO DA SERGE MILANO.

ALLERGENI 1,3,7

SE HAI ALLERGIE OPPURE SEI CELIACO AVVISACI, AVREMO ANCORA PIÙ ATTENZIONE!



ALLERGENI

- | | |
|-------------------------------------|--|
| 1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE | 9. SEDANO |
| 2. CROSTACEI | 10. SENAPE |
| 3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA | 11. SEMI DI SEDANO |
| 4. PESCE | 12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI A 10
MG/KG |
| 5. ARACHIDI | 13. LUPINI |
| 6. SOIA | 14. MOLLUSCHI |
| 7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE | 15. FAVE |
| 8. FRUTTA A GUSCIO | |

MENÙ

SPRING 2025

Have Fun!

Each recipe tells my story, my grandmother's cooking, my travels, my tasting,
my moments of not ordinary happiness.

Elisa.

STARTERS

RABBIT

17 €

RABBIT IN OIL POACHING, CRUNCHY MARINATED VEGETABLES, BABY SPINACH, HERBED YOGURT, FRIED SAGE LEAVES

ALLERGENS 5,7,9,12

LEEK

15 €

ROASTED LEEK, ITS GRAVY, BLACK SESAME, PARMESAN EGGNOG, APPLE MUSTARD, CELERY AND CAPERS WITH A MUSTARD DRESSING.

ALLERGENS 3,6,7,9,10,11

CRESCENTINE WITH COLD CUTS AND A TOUCH OF BOLOGNA

20 €

GIANFERRARI DI CANOSSA CURED MEATS, MORTADELLA AND PINK SALAMI FROM ARTIGIANQUALITY BOLOGNA, SQUACQUERONE, FRIGGIONE AND PICKLED VEGETABLES (RECOMMENDED FOR TWO PERSONS).

ALLERGENS 1,5,7,9,12

If you try them together, then you can say you have been to Da Me!

CHEESE ICE CREAMS

13 €

TASTINGS OF STRACCHINO, ROBIOLA AND GORGONZOLA ICE CREAMS WITH ROSEMARY WAFER AND CARAMELIZED FIGS.

ALLERGENS 1,3,7

SINGLE CRESCENTINA

0,60 €

ALLERGENS 1,5,7

OLÈ

12 €

CROQUETTES FILLED WITH LEMON BÉCHAMEL AND GIANFERRARI "CULACCIA", FRUIT MUSTARD.

ALLERGENS 1,3,5,7,10

 VEGETARIAN DISH

FIRST COURSES

TAGLIATELLE WITH RAGÙ 15 €

ALLERGENS 1,3,9

FROM PUGLIA WITH LOVE  18 €

BURNED WHEAT RAVIOLI STUFFED WITH TURNIP TOPS, SMOKED PROVOLA CHEESE CREAM, SPICY OIL, NUTMEG AND CANDIED LEMON.

ALLERGENS 1,3,7,9

CUDDLE 16 €

EGG PASTA "QUADRUCCI" IN ASPARAGUS BROTH, MEATBALLS WITH BOLOGNESE BOILED MEAT, 48 MONTHS PARMIGIANO REGGIANO.

ALLERGENS 1,3,7,9

SMOKY  18 €

"GLI AIRONI" CHERRY WOOD SMOKED RICE, CARROT PESTO, ORANGE SOUR CREAM AND COFFEE.

ALLERGENS 7,9

AGNOLOTTI 15 €

AGNOLOTTI STUFFED WITH BRAISED VEAL, ROAST MEAT SAUCE AND LAMBRUSCO REDUCTION.

ALLERGENS 1,3,7,9,12

TORTELLINI 16 €

TORTELLINI IN BROTH OR WITH FRESH CREAM.

ALLERGENS 1,3,7,9

LASAGNA BOLOGNESE 16 €

AVAILABLE ONLY ON SUNDAYS AS TRADITION REQUIRES.

ALLERGENS 1,3,7,9

 VEGETARIAN DISH

SECOND COURSES

Waiting time 20/30 minutes

GUINEA FOWL 25 €

HERB-ROASTED GUINEA FOWL BREAST, PORT WINE REDUCTION, STIR-FRIED BROCCOLI, BLACK TRUFFLE MASHED POTATOES.

ALLERGENS 5,7,9,12

ARTICHOKE 19 €

BAKED ARTICHOKE, CORN AND LIME SAUCE, SWEET AND SOUR ONION GEL, PARSLEY FOAM, HERB BREADCRUMBS AND SUNCHOKE CHIPS.

ALLERGENS 1,5,7,8,9

COTOLETTA ALLA BOLOGNESE 24 €

BREADED VEAL SLICE, FRIED IN CLARIFIED BUTTER, PARMA HAM, 24 MONTHS PARMIGIANO REGGIANO CREAM, FINISHED IN MEAT BROTH.

ALLERGENS 1,3,7,9,12

NANÀ 23 €

SLOW COOKED COD FILLET, CHICKPEAS CREAM, MINT AND YUZU GEL, FRIED BREAD AND SPICY FISH BROTH.

ALLERGENS 1,2,4,5,9

LAMB 23 €

GRASS-FED IRISH LAMB SHOULDER THINLY SLICED, PECORINO CHEESE AND BROAD BEAN* CREAM, RED ONION GEL, YOGHURT AND CUCUMBERS, GREEN SOYBEANS, GUTTIAU BREAD.

ALLERGENS 1,7,9,15

SIDE DISHES

MIXED SALAD 6 €

ALLERGENS 12

MASHED POTATOES 7 €

ALLERGENS 7

BOLOGNESE FRIGGIONE 6 €

 VEGETARIAN DISH

*If we cannot find fresh products we will have to use the best frozen ones (almost impossible but we have to write it)

WATER AND SOFT DRINKS

PANNA NATURAL MINERAL WATER - LT 0,75	3 €
SAN PELLEGRINO MINERAL WATER - LT 0,75	3 €
COCA COLA	3,50 €
COCA COLA ZERO	3,50 €
GALVANINA ARANCIATA BIO	3,50 €
GALVANINA LEMON TEA	3,50 €
GALVANINA PEACH TEA	3,50 €
COFFEE/DECAFFEINATED COFFEE/ORZO	2 €
CAPPUCCINO	2,50 €
BREAD, TREATED DRINKING WATER AND SMILE	3 €
we serve "treated drinking water or treated and carbonated drinking water" in recyclable 24BOTTLES 80 cl bottles.	

WINES BY THE GLASS, selected from our cellar

LAMBRUSCO	6€
RED WINE	from 6€ to 7€
WHITE WINE	from 6€ to 7€
SPARKLING WHITE	from 5€ to 7€
RESERVE	8€
CHAMPAGNE	12€

CRAFT BEERS - Brewery Vecchia Orsa (BO)

AURORA - BLONDE	CL 33 - 6€
INCIPIT - WEISSE	CL 33 - 6€
SBARBINA - SESSION IPA	CL 33 - 6€
TENEBRA - IMPERIAL STOUT	CL 33 - 7€

OUR SUPPLIERS

- AGRIBUSINESS ACETO MODENA
- LEM MEAT
- ARTIGIANQUALITY BOLOGNA, ARTISANAL SALAMI FACTORY
- GIANFERRARI, CANOSSA CURED MEATS
- MADRÈ BAKERY, ARTISANAL BAKERY IN THE HEART OF CASTEL SAN PIETRO TERME
- APPENNINO FOOD GROUP

IF YOU ARE ALLERGIC OR COELIAC, LET US KNOW, WE CAN CATER ACCORDINGLY



ALLERGENS

1. CEREALS CONTAINING GLUTEN
2. CRUSTACEANS
3. EGGS AND EGG PRODUCTS
4. FISH
5. PEANUTS
6. SOY
7. MILK AND MILK-BASED PRODUCTS
8. NUTS
9. CELERY
10. MUSTARD
11. SESAME SEEDS
12. SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES AT 10MG/KG
13. LUPINS
14. MOLLUSCS
15. BROAD BEANS

DESSERTS

MY "ZUPPA INGLESE" (Italian trifle) 7 €

SPOON DESSERT WITH CUSTARD, CHOCOLATE CREAM, SPONGE CAKE SOAKED IN ALCHERMES.

ALLERGENS 1,3,7,12

SMALL JAR OF MASCARPONE 6 €

MASCARPONE CREAM WITH VALRHONA 75% CHOCOLATE FLAKES.

ALLERGENS 3,7

TOO GOOD! 9 €

EXTRA VIRGIN OLIVE OIL ICE CREAM, WHITE CHOCOLATE GANACHE, TRUFFLE MERINGUE, CELERY AND 48 MONTHS PARMIGIANO REGGIANO.

ALLERGENS 3,7,9

GUYS, WHAT ABOUT PANNA COTTA? 8 €

CARAMEL PANNA COTTA WITH A PINCH OF MALDON SALT

N.B. WE DO NOT USE GELATINE.

ALLERGENS 3,7

CANNOLO 3 €/each

FRAGRANT PUFF PASTRY CANNOLO FILLED BEFORE SERVING WITH VANILLA CUSTARD CREAM. MADE BY SERGE MILANO.

ALLERGENS 1,3,7

IF YOU ARE ALLERGIC OR COELIAC, LET US KNOW, WE CAN CATER ACCORDINGLY



ALLERGENS

- | | |
|---------------------------------|---|
| 1. CEREALS CONTAINING GLUTEN | 9. CELERY |
| 2. CRUSTACEANS | 10. MUSTARD |
| 3. EGGS AND EGG PRODUCTS | 11. SESAME SEEDS |
| 4. FISH | 12. SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES AT 10MG/KG |
| 5. PEANUTS | 13. LUPINS |
| 6. SOY | 14. MOLLUSCS |
| 7. MILK AND MILK-BASED PRODUCTS | 15. BROAD BEANS |
| 8. NUTS | |