MENÙ

ESTATE 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

DI COTTE E DI CRUDE 16€

FIORE DI ZUCCA RIPIENO DI RICOTTA DI CAPRA E MENTA, LA SUA CHIPS, GAZPACHO DI PISELLI*, CARPACCIO DI FUNGHI CHAMPIGNON, OLIO AL DRAGONCELLO.

ALLERGENI 7,9

RICORDO DI UNA CAPONATA 17€

PAVÉ DI MELANZANE RIGOROSAMENTE FRITTO, RISTRETTO DI POMODORO, CREMOSO DI SAOR, SEDANO, OLIVE, CAPPERINI DI PANTELLERIA E PINOLI, POLVERE DI BUCCIA ARROSTITA.

ALLERGENI 5,8,9,10,12

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

PIATTO VEGETARIANO

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

PRIMI

TAGLIATELLE AL RAGÙ 16€

ALLERGENI 1,3,9

PIC NIC (servito tiepido) 18€

BOTTONE RIPIENO DI MASCARPONE, PESTO DI BASILICO FRESCO, FAGIOLINI, PATATE E GEL DI ACQUA DI POMODORO AROMATIZZATA.

ALLERGENI 1,3,7,8,9

TORTELLINI 17€

TORTELLINI IN BRODO O ALLA PANNA.

ALLERGENI 1,3,7,9

CRESPELLA DI CECI 19€

CRESPELLA RIPIENA DI BACCALÀ MANTECATO, CONCENTRATO DI ZUPPETTA DI PESCE, SALSA DI COCCO, POLVERE DI LIMONE BRUCIATO E RUCOLA SELVATICA ALLA SENAPE.

ALLERGENI 2,3,4,7,9,10

AGNOLOTTO 15€

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

ALLERGENI 1,3,7,9,12

LASAGNE ALLA BOLOGNESE 17€

SOLO LA DOMENICA COME DA TRADIZIONE.

ALLERGENI 1,3,7,9

PIATTO VEGETARIANO

SECONDI

Tempo di attesa 20/30 minuti

FUMO 19 €

CIPOLLOTTI FONDENTI ARROSTITI, SALSA DI FAGIOLINI CON FOGLIE DI LIME, RISTRETTO AL MARSALA, CHIPS DI PANE E ORIGANO.

ALLERGENI 1,7,9,10,12

CONIGLIO E PEPERONI 24 €

ARROSTO DI CONIGLIO, GAZPACHO DI PEPERONI, FILETTI ARROSTO DI FRAGOLE, PEPERONI E MENTA, FIORI DI CAPPERO E OLIVE TAGGIASCHE.

ALLERGENI 1,7,9,12

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

SALADA 23 €

CARPACCIO DI CARNE SALADA ARTIGIANALE, CILIEGIE MARINATE E IL LORO CHUTNEY, RUCOLA SELVATICA, CETRIOLI, FETA, VINAIGRETTE ALLA LAVANDA E SALSA BRUNA.

ALLERGENI 7,9,10,12

CONTORNI

FRIGGIONE ALLA BOLOGNESE 7 €

CRUDI D'ESTATE 8 €

MELONE MARINATO IN ACQUA DI FIORI D'ARANCIO, RUCOLA SELVATICA E SONGINO, SEDANO, CETRIOLI, RAVANELLI E BASILICO.

ALLERGENI 9

POMODORI, FAGIOLI E CIPOLLA 7 €

INSALATA DI POMODORI, CIPOLLA AI FRUTTI ROSSI, ORIGANO, MAIONESE DI CANNELLINI E WASABI.

ALLERGENI 10,12

PATATE CONTADINE FRITTE 8 €

PATATE PRIMURA DOP FATTE IN CASA, ROSMARINO E MAIONESE.

ALLERGENI 3,5

PIATTO VEGETARIANO

BIRRE ARTIGIANALI - Birrificio 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€

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

SORBETTO 8 €

SORBETTO DI MELONE CANTALUPO, CROCCANTE DI NOCCIOLE, INFUSO DI MARTINI E MENTA.

ALLERGENI 8,12

VASETTO DI MASCARPONE 7 €

CREMA DI MASCARPONE CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO VALRHONA 75%

ALLERGENI 3,7

SE TI PIACE IL PISTACCHIO 10 €

GELATO AL PISTACCHIO, PRALINE DI PISTACCHIO, MOUSSELINE INDOVINA UN PO'? AL PISTACCHIO! E CRUMBLE AL CACAO.

ALLERGENI 1,3,7,8

RAGAZZI, MA LA PANNA COTTA? 8 €

PANNA COTTA AL CARAMELLO 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
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 SEDANO
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI A 10 MG/KG
13. LUPINI
14. MOLLUSCHI
15. FAVE

MENÙ

SUMMER 2025

Have Fun!

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

STARTERS

COOKED AND RAW DELIGHTS 16€

ZUCCHINI FLOWER STUFFED WITH GOAT RICO3A, PEA GAZPACHO, MUSHROOM CARPACCIO, TARRAGON OIL.

ALLERGENS 7, 9

MEMORY OF A CAPONATA 17€

FRIED EGGPLANT PAVÉ, TOMATO REDUCTION, SAOR GEL, CELERY, OLIVES, PANTELLERIA CAPERBERRIES AND PINE NUTS, ROASTED EGGPLANT PEEL POWDER.

ALLERGENS 5,8,9,10,12

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

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)

FIRST COURSES

TAGLIATELLE WITH RAGÙ 16€

ALLERGENS 1,3,9

PIC NIC (served warm) 18€

"BU3ON" PASTA FILLED WITH MASCARPONE, FRESH BASIL PESTO, GREEN BEANS, POTATOES, AND TOMATO WATER.

ALLERGENS 1, 3, 7, 8, 9

TORTELLINI 17€

TORTELLINI IN BROTH OR WITH FRESH CREAM.

ALLERGENS 1,3,7,9

CHICKPEA CREPE 19€

CREPE FILLED WITH WHIPPED COD, CONCENTRATED FISH SOUP, COCONUT SAUCE, BURNT LEMON POWDER AND WILD MUSTARD ROCKET.

ALLERGENS 2, 3, 4, 7, 9, 10

AGNOLOTTI 15€

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

ALLERGENS 1,3,7,9,12

LASAGNA BOLOGNESE 16€

AVAILABLE ONLY ON SUNDAYS AS TRADITION REQUIRES.

ALLERGENS 1,3,7,9

VEGETARIAN DISH

SECOND COURSES

Waiting time 20/30 minutes

SMOKE 19€

ROASTED SPRING ONIONS, GREEN BEANS AND LIME LEAVES SAUCE, MARSALA REDUCTION, BREAD CHIPS AND OREGANO

ALLERGENS 1, 7, 9, 10, 12

RABBIT AND PEPPERS 24€

ROASTED RABBIT, PEPPER GAZPACHO, STRAWBERRIES AND PEPPER FILLETS, MINT, CAPER FLOWERS AND TAGGIASCA OLIVES.

ALLERGENS 1, 2, 4, 5, 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

HOME-MADE CARNE SALADA 23€

CARNE SALADA CARPACCIO, MARINATED CHERRIES AND THEIR CHUTNEY, GINGER, WILD ROCKET, FETA, LAVENDER VINAIGRETTE AND ARTISANAL WORCESTERSHIRE SAUCE.

ALLERGENS 1, 5, 7, 8, 9

SIDE DISHES

BOLOGNESE FRIGGIONE 7€

SUMMER CRUDITÉS 8€

MELON MARINATED IN ORANGE BLOSSOM WATER, WILD ROCKET, CELERY, CUCUMBERS, RADISHES AND BASIL.

ALLERGENS 9

TOMATOES, BEANS, AND ONION 7€

TOMATO SALAD, RED FRUITS ONION, OREGANO, CANNELLINI BEANS AND WASABI MAYONNAISE.

ALLERGENS 10,12

FARMHOUSE FRIED POTATOES 8€

PRIMURA PDO POTATOES, ROSEMARY.

ALLERGENS 3,5

VEGETARIAN DISH

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

SORBET 8 €

CANTALOUPE MELON SORBET, HAZELNUT BRITTLE, MARTINI INFUSION AND MINT.

ALLERGENS 8,12

SMALL JAR OF MASCARPONE 7 €

MASCARPONE CREAM WITH VALRHONA 75% CHOCOLATE FLAKES.

ALLERGENS 3,7

IF YOU LIKE PISTACHIO 10 €

PISTACHIO ICE CREAM, PISTACHIO PRALINES, AND GUESS WHAT?
PISTACHIO MOUSSELINE! AND COCOA CRUMBLE.

ALLERGENS 1, 3, 7, 8

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
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