

MENÙ

INVERNO 2026

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

LO SPIEDO

16 €

SPIEDO DI BACCALÀ CON SOIA E ARANCIA, SPUMA DI CANNELLINI, FINOCCHI ARROSTITI, ANETO E RIDUZIONE DI BAGNA CAUDA

ALLERGENI 4,6,7,9

IL CARCIOFO

15 €

CARCIOFO ALLA ROMANA, SALSA VERDE, CREMOSO DI COCCO, CRUMBLE PEPATO E CHIPS DI TAPIOCA

ALLERGENI 1,5,7,9,12

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

PORZIONE DI RAGU'

8 €

ALLERGENI 9

 PIATTO VEGETARIANO

PRIMI

TORTELLINI

17 €

TORTELLINI IN BRODO O ALLA PANNA (*con tartufo previa disponibilità)

ALLERGENI 1,3,7,9

PLIN

17 €

PLIN RIPIENI DI BOLLITO BOLOGNESE, FRIGGIONE E CULACCIA, SUGO DI ARROSTO, RISTRETTO DI PORTO

ALLERGENI 1,3,7,9,12

INVERNO

19 €

ZUPPETTA DI PORCINI**, FUNGHI** E CASTAGNE, TÈ AFFUMICATO, SALSICCIA ARTIGIANALE, BIETA E CROSTINI

ALLERGENI 1,7,8,9

TAGLIATELLE AL RAGÙ

16 €

ALLERGENI 1,3,9

COME PIACCIONO A MIO PADRE

15 €

TAGLIOLINI CON FRIGGIONE E CREMOSO DI SQUACQUERONE

ALLERGENI 1,3,7,9

PASSATELLO

18 €

PASSATELLI AL RAGÙ BIANCO DI VITELLO E TOPINAMBUR

ALLERGENI 1,3,7,9

LASAGNE ALLA BOLOGNESE

17 €

SOLO LA DOMENICA COME DA TRADIZIONE

ALLERGENI 1,3,7,9



PIATTO VEGETARIANO

* Aggiunta di tartufo a partire da € 10,00 secondo prezzo di mercato

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

SECONDI

Tempo di attesa 20/30 minuti

DI RIVA E DI MONTAGNA 25 €

TENTACOLI DI POLPO ARROSTITO, FUNGHI CARDONCELLI, CREMOSO DI PATATE AMERICANE, CHIMICHURRY DI PREZZEMOLO E NOCI, CHIPS DI CAVOLO RICCIO

ALLERGENI 4,5,6,7,8,9,12,14

PROFONDO 23 €

COSTINE DI MAIALE MARINATE E COTTE A BASSA TEMPERATURA, FONDO DI PIMENTO E PAPRIKA AFFUMICATA, PUREA DI SEDANO RAPA E FRUTTI ROSSI**

PICCOLO SHOT DI MELA, LIMONE E GIN

ALLERGENI 7,9,12

COL CAVOLO 20 €

BISTECCA DI CAVOLFIORE ARROSTITO, CREMOSO DI SCALOGNO, LENTICCHIE BELUGA AL BALSAMICO, CARCIOFI CONFIT E OLIO VERDE

ALLERGENI 7,9,12

COTOLETTA ALLA BOLOGNESE (*con tartufo previa disponibilità) 25 €

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

ALLERGENI 1,3,7,9,12

CONTORNI

RADICCHIO E BRUCIATINI DI CULACCIA AL BALSAMICO 8 €

ALLERGENI 12

PURÈ DI PATATE (*con tartufo previa disponibilità) 8 €

ALLERGENI 7

PINZIMONIO 7 €

SERVITO CON OLIO EVO, ACETO DI SENAPE E SALE GROSSO

ALLERGENI 9,10,12

FRIGGIONE ALLA BOLOGNESE 7 €

PIATTO VEGETARIANO

* Aggiunta di tartufo a partire da € 10,00 secondo prezzo di mercato

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

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
- CAFFÈ CAGLIARI

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

VASETTO DI MASCARPONE

8 €

CREMA DI MASCARPONE CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO VALRHONA 76%

ALLERGENI 3,7

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

TARTELLETTA

9 €

TARTELLETTA DI FROLLA, LEMON CURD, MANDORLE TOSTATE E MERINGA ALLA LIQUIRIZIA

ALLERGENI 1,3,6,7,8

TENERINA

10 €

TENERINA AL CIOCCOLATO, GELATO SESAMO E MIELE, COULIS DI FRUTTI ROSSI**

ALLERGENI 3,7,11

PASSITO E FROLLA

CANTUCCI ARTIGIANALI DI MADRÉ CON MANDORLE E GOCCE DI CIOCCOLATO

ALLERGENI 1,3,7,8,12

CON CALICE DI PASSITO A SCELTA TRA:

10 €

Nanì, Non ce n'è, Dolce Matilde

TRIS DI SOLI CANTUCCI

5 €

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

SE HAI ALLERGIE OPPURE SEI CELIACO AVVISACI, AVREMO ANCORA PIÙ ATTENZIONE!
IF YOU ARE ALLERGIC OR CELIAC, LET US KNOW, WE CAN CATER ACCORDINGLY!

ALLERGENI/ALLERGENS

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE
CEREALS CONTAINING GLUTEN

2. CROSTACEI
CRUSTACEANS

3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
EGGS AND EGG PRODUCTS

4. PESCE
FISH

5. ARACHIDI
PEANUTS

6. SOIA
SOY

7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE
MILK AND MILK-BASED PRODUCTS

8. FRUTTA A GUSCIO
NUTS
9. SEDANO
CELERY

10. SENAPE
MUSTARD

11. SEMI DI SEDANO
SESAME SEEDS

12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI A 10 MG/KG
SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES AT 10MG/KG

13. LUPINI
LUPINS

14. MOLLUSCHI
MOLLUSCS

15. FAVE
BROAD BEANS

MENÙ

WINTER 2025

Have Fun!

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

STARTERS

THE SKEWER

16 €

CODFISH SKEWER WITH SOY AND ORANGE, CANNELLINI BEAN FOAM, ROASTED FENNEL, DILL, AND WARM ANCHOVY, GARLIC AND OIL REDUCTION

ALLERGENS 4,6,7,9

THE ARTICHOKE

15 €

ROMAN-STYLE ARTICHOKE, GREEN SAUCE, COCONUT CREAM, PEPPERED CRUMBLE, TAPIOCA CHIPS

ALLERGENS 1,5,7,9,12

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

PORTION OF RAGÙ

8 €

ALLERGENS 9

 VEGETARIAN DISH

FIRST COURSES

TORTELLINI 17 €

TORTELLINI IN BROTH OR WITH FRESH CREAM (*with truffle upon availability)

ALLERGENS 1,3,7,9

PLIN 17 €

PASTA STUFFED WITH BOILED MEATS, FRIGGIONE AND CULACCIA HAM, ROAST MEAT SAUCE, PORT WINE REDUCTION

ALLERGENS 1,3,7,9,12

WINTER 19 €

PORCINI ** AND MUSHROOM ** SOUP WITH SMOKED TEA AND CHESTNUTS, ARTISANAL SAUSAGE, CHARD, CROUTONS

ALLERGENS 1,7,8,9

TAGLIATELLE WITH RAGÙ 16 €

ALLERGENS 1,3,9

AS MY FATHER LIKES THEM 15 €

TAGLIOLINI PASTA WITH FRIGGIONE AND CREAMY SQUACQUERONE CHEESE

ALLERGENS 1,3,7,9

PASSATELLO 18 €

PASSATELLI WITH WHITE VEAL RAGÙ AND JERUSALEM ARTICHOKE

ALLERGENS 1,3,7,9

LASAGNA BOLOGNESE 17 €

AVAILABLE ONLY ON SUNDAYS AS TRADITION REQUIRES

ALLERGENS 1,3,7,9



VEGETARIAN DISH

* Addition of truffle from 10,00€ according to market price

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

SECOND COURSES

Waiting time 20/30 minutes

SEASHORE AND MOUNTAINS 25 €

ROASTED OCTOPUS TENTACLES, KING OYSTERS MUSHROOMS, SWEET POTATO CREAM,
PARSLEY AND WALNUT CHIMICHURRI, KALE CHIPS

ALLERGENS 4,5,6,7,8,9,12,14

DEEP 23 €

MARINATED PORK RIBS COOKED AT LOW TEMPERATURE, ALLSPICE AND SMOKED PAPRIKA
JUS, CELERIAC PURÉE AND MIXED BERRIES**
SHOT OF APPLE, LEMON AND GIN

ALLERGENS 7,9,12

CAULIFLOWER 20 €

ROASTED CAULIFLOWER STEAK, SHALLOT CREAM, BELUGA LENTILS WITH
BALSAMIC VINEGAR, CONFIT ARTICHOKE AND GREEN OIL

ALLERGENS 7,9,12

COTOLETTA ALLA BOLOGNESE (*with truffle upon availability) 25 €

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

ALLERGENS 1,3,7,9,12

SIDE DISHES

RED CHICORY AND CRISPY CULACCIA WITH BALSAMIC VINEGAR 8 €

ALLERGENS 12

MASHED POTATOES (*with truffle upon availability) 8 €

ALLERGENS 7

CRUDITÉS 7 €

WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, MUSTARD VINEGAR, SALT

ALLERGENS 9,10,12

FRIGGIONE (ONION & TOMATO RELISH) 7 €

 VEGETARIAN DISH

* Addition of truffle from 10,00€ according to market price

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

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
- CAFFÈ CAGLIARI

IF YOU ARE ALLERGIC OR CELIAC, 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

SMALL JAR OF MASCARPONE 8 €

MASCARPONE CREAM WITH VALRHONA 76% CHOCOLATE FLAKES

ALLERGENS 3,7

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

TARTLET 9 €

TARTLET WITH LEMON CURD, TOASTED ALMONDS AND LIQUORICE
MERINGUE

ALLERGENS 1,3,6,7,8

TENERINA CAKE 10 €

CHOCOLATE "TENERINA" CAKE, SESAME AND HONEY ICE CREAM, MIXED
BERRIES COULIS**

ALLERGENS 3,7,11

PASSITO AND BISCUITS

TRIS OF ARTISANAL CANTUCCI BY MADRÉ WITH ALMONDS AND CHOCOLATE CHIPS

ALLERGENS 1,3,7,8,12

SERVED WITH A GLASS OF PASSITO OF YOUR CHOICE: 10 €
Nanì, Non ce n'è, Dolce Matilde

ONLY BISCUITS 5 €

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

SE HAI ALLERGIE OPPURE SEI CELIACO AVVISACI, AVREMO ANCORA PIÙ ATTENZIONE!
IF YOU ARE ALLERGIC OR CELIAC, LET US KNOW, WE CAN CATER ACCORDINGLY!

ALLERGENI/ALLERGENS

- | | |
|---|--|
| 1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE
CEREALS CONTAINING GLUTEN | 9. SEDANO
CELERY |
| 2. CROSTACEI
CRUSTACEANS | 10. SENAPE
MUSTARD |
| 3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
EGGS AND EGG PRODUCTS | 11. SEMI DI SEDANO
SESAME SEEDS |
| 4. PESCE
FISH | 12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI A 10 MG/KG
SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES AT 10MG/KG |
| 5. ARACHIDI
PEANUTS | 13. LUPINI
LUPINS |
| 6. SOIA
SOY | 14. MOLLUSCHI
MOLLUSCS |
| 7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE
MILK AND MILK-BASED PRODUCTS | 15. FAVE
BROAD BEANS |
| 8. FRUTTA A GUSCIO
NUTS | |