

# MENÙ

PRIMAVERA 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

L'ASPARAGO  16 €

ASPARAGO RIPASSATO, IL SUO CREMOSO, MANDORLE TOSTATE, CAMELLO DI ARACHIDI E  
INSALATINA DI ERBE SPONTANEE CON ACETO DI LAVANDA

ALLERGENI 5,6,8,9,10,11,12

UN PO' DI SU E UN PO' DI GIÙ 16 €

FRIGGITELLI\* COTTI IN FORNO, RIPIENI DI VITELLO E MAIALE, SUGHETTO TIEPIDO DI CONCASSÉ DI  
POMODORO E ZAFFERANO

ALLERGENI 1,7,9,12

CRESCENTINE CON SALUMI E BOLOGNESITÀ 22 €

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 CAMELLATI

ALLERGENI 1,3,7

CRESCENTINA SINGOLA  0,60 €

ALLERGENI 1,5,7

PORZIONE DI RAGU' 8 €

ALLERGENI 9

 PIATTO VEGETARIANO

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

# PRIMI

TORTELLINI 17 €

---

TORTELLINI IN BRODO O ALLA PANNA

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

IN PRIMAVERA 18 €

---

INSALATA TIEPIDA DI GRANO SARACENO, VERDURE\* PRIMAVERILI, CREMOSO DI ZUCCHINE BOLOGNESI E CONCENTRATO DI TOM KHA GAI (PREPARAZIONE THAIANDESE A BASE DI LATTE DI COCCO E SPEZIE, AGRODOLCE E PICCANTINA)

ALLERGENI 2,4,6,7,9

TAGLIATELLE AL RAGÙ 17 €

---

ALLERGENI 1,3,9

COME PIACCIAMO A MIO PADRE  15 €

---

TAGLIOLINI CON FRIGGIONE E CREMOSO DI SQUACQUERONE

ALLERGENI 1,3,7,9

LASAGNE ALLA BOLOGNESE 18 €

---

SOLO LA DOMENICA COME DA TRADIZIONE

ALLERGENI 1,3,7,9

 PIATTO VEGETARIANO

\* 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 TERRA 25 €

TENTACOLI DI POLPO\* ARROSTITO, CHIPS DI ZUCCHINE IN AGRO DI SENAPE,  
RISTRETTO DI AVENA E MARE, PATATE SCHIACCIATE ALL'OLIO E MAIONESE DI JALAPEÑO

ALLERGENI 2,4,5,6,9,10,12,14

## PROFONDO 23 €

COSTINE DI MAIALE MARINATE CBT, PORRI FUMÉ, SALSA DI MANDORLE E LATTE DI CAPRA,  
INSALATA DI SPINACINO CON CETRIOLO, PREZZEMOLO, MENTA E GEL DI CILIEGIE\*

ALLERGENI 7,8,9,12

## L'INSOLITA ZUCCHINA 19 €

ZUCCHINA CRUDA MARINATA, SERVITA FREDDA, RIPIENA DI CECI E FUNGHI, GAZPACHO  
DI PISELLI\*, ERBE SPONTANEE, YOGURT E CHIPS DI SESAMO

ALLERGENI (1,3,5 CHIPS),7,9,10,11,12

## COTOLETTA ALLA BOLOGNESE 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

### PATATE AL FORNO 8 €

### INSALATA MISTA 7 €

### FRIGGIONE ALLA BOLOGNESE 7 €

 PIATTO VEGETARIANO

\* 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
- CAFFÈ CAGLIARI

*SE HAI ALLERGIE O INTOLLERANZE 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, PASSITI, SPIRITI E  
AMARI

*La dolcezza si pratica non si inventa*

# 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 CARMELLO 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

## VAMOS 10 €

CHEESE CAKE BASCA, FRAGOLE COTTE IN FORNO CON SOMMACCO E BASILICO FRESCO

ALLERGENI 3,7,8

## PASSITO E FROLA

CANTUCCI ARTIGIANALI DI MADRÉ CON MANDORLE E GOCCE DI CIOCCOLATO

ALLERGENI 1,3,7,8,12

CON CALICE DI PASSITO A SCELTA TRA: 10 €  
*Nani, Non ce n'è, Dolce Matilde, Tregenda R!*

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 O INTOLLERANZE AVVISACI, AVREMO ANCORA PIÙ ATTENZIONE!  
IF YOU HAVE ALLERGIES OR INTOLERANCES, 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 SESAMO  
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*

*SPRING 2026*

*Have Fun!*

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

Elisa.

# STARTERS

## THE ASPARAGUS

16 €

SAUTÉED ASPARAGUS, ITS CREAMY PURÉE, TOASTED ALMONDS, PEANUT CARAMEL, AND WILD HERB SALAD WITH LAVENDER VINEGAR

ALLERGENS 5,6,8,9,10,11,12

## NORTH AND SOUTH

16 €

OVEN-ROASTED FRIGGITELLI PEPPERS\* STUFFED WITH VEAL AND PORK, WARM TOMATO CONCASSÉ AND SAFFRON SAUCE

ALLERGENS 1,7,9,12

## CRESCENTINE WITH COLD CUTS AND A TOUCH OF BOLOGNA

22 €

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

\* 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

## TORTELLINI 17 €

---

TORTELLINI IN BROTH OR WITH FRESH CREAM

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

## SPRING 18 €

---

WARM BUCKWHEAT SALAD, SPRING VEGETABLES\*, CREAMY BOLOGNA ZUCCHINI AND TOM KHA GAI CONCENTRATE (THAI PREPARATION BASED ON COCONUT MILK AND SPICES, SWEET AND SOUR AND A BIT SPICY)

ALLERGENS 2,4,6,7,9

## TAGLIATELLE WITH RAGÙ 17 €

---

ALLERGENS 1,3,9

## AS MY FATHER LIKES THEM 15 €

---

TAGLIOLINI PASTA WITH FRIGGIONE AND CREAMY SQUACQUERONE CHEESE

ALLERGENS 1,3,7,9

## LASAGNA BOLOGNESE 18 €

---

AVAILABLE ONLY ON SUNDAYS AS TRADITION REQUIRES

ALLERGENS 1,3,7,9

 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)

# SECOND COURSES

Waiting time 20/30 minutes

## FROM SEA AND LAND 25 €

---

ROASTED OCTOPUS\*, ZUCCHINI CHIPS IN MUSTARD DRESSING, OAT AND SEA REDUCTION, CRUSHED POTATOES WITH OLIVE OIL AND JALAPEÑO MAYO

ALLERGENS 2,4,5,6,9,10,12,14

## DEEP 23 €

---

LOW-TEMPERATURE COOKED PORK RIBS, SMOKED LEEKS, ALMOND AND GOAT MILK SAUCE, BABY SPINACH SALAD WITH CUCUMBER, PARSLEY, MINT AND CHERRY GEL\*

ALLERGENS 7,8,9,12

## THE UNUSUAL ZUCCHINI 19 €

---

MARINATED RAW ZUCCHINI, SERVED COLD, STUFFED WITH CHICKPEAS AND MUSHROOMS, PEA GAZPACHO\*, WILD HERBS, YOGURT AND SESAME CHIPS

ALLERGENS (1,3,5 CHIPS),7,9,10,11,12

## COTOLETTA ALLA BOLOGNESE 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

### ROASTED POTATOES 8 €

---

### MIXED SALAD 7 €

---

### FRIGGIONE (ONION & TOMATO RELISH) 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)

## 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
- CAFFÈ CAGLIARI

*IF YOU HAVE ALLERGIES OR INTOLERANCES, 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

DOLCI, PASSITI, SPIRITI E  
AMARI

*La dolcezza si pratica non si inventa*

# 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

VAMOS 10 €

---

BASQUE CHEESECAKE, BAKED STRAWBERRIES WITH SUMAC AND FRESH BASIL

ALLERGENS 3,7,8

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, Tregenda R!*

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 O INTOLLERANZE AVVISACI, AVREMO ANCORA PIÙ ATTENZIONE!  
IF YOU HAVE ALLERGIES OR INTOLERANCES, 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 SESAMO  
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