

MENÙ

AUTUNNO 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

SOTTOBOSCO

19 €

TARTARE DI MANZO BATTUTA E CONDITA, PORCINI*, BURRO AL MIDOLLO, SPUGNA FUNGHI E TARTUFO, CHIPS DI TOPINAMBUR, RISTRETTO DI BOSCO

ALLERGENI 1,3,5,7,9,12

FIOR DEL CANTABRICO (TOGLIENDO LE ACCIUGHE) 18 €

PAN BRIOCHE TOSTATO, GANACHE DI CAVOLFIORE, ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO RESERVA, CAPPERI E LIMONE CANDITO

ALLERGENI 1,3,4,5,6,7,12

IN AUTUNNO A CASA MIA

17 €

VALERIANA, RADICCHIO ED ERBE SPONTANEE, ZUCCA MARINATA, POLPETTINE, VINAIGRETTE AL TAMARINDO, PANCETTA CROCCANTE

ALLERGENI 1,3,7,9,12

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 CARAMELLATI

ALLERGENI 1,3,7

CRESCENTINA SINGOLA

0,60 €

ALLERGENI 1,5,7

PORZIONE DI RAGÙ

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

18 €

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

ALLERGENI 1,3,7,9,12

COME PIACCIONO A MIO PADRE

15 €

TAGLIOLINI CON FRIGGIONE E CREMOSO DI SQUACQUERONE

ALLERGENI 1,3,7,9

TERRA DI MEZZO (TOGLIENDO IL CONIGLIO)

19 €

GRANO SARACENO, CONIGLIO AL COLTELLO, BROCCOLI, CIMETTE, EDAMAME* E BRODETTO DI CROSTE DI PARMIGIANO

ALLERGENI 6,7,9,12

TAGLIATELLE AL RAGÙ

17 €

ALLERGENI 1,3,9

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

OMBRINA 25 €

TRANCIO DI OMBRINA*, FINOCCHIO BRUCIATO, PANNA ACIDA, MELOGRANO, PUNTARELLE, FONDO RISTRETTO DI POLLO E CHIPS DI TAPIOCA

ALLERGENI 4,5,7,9,10

VERDE 20 €

BROCCOLO ARROSTITO, CICERCHIE CREMOSE, MAIONESE AL MISO, SENAPE IN GRANI, SEMI DI ZUCCA, PORRO CARAMELLATO, OLIO AL DRAGONCELLO

ALLERGENI 6,10,11,12

FINO AL MIDOLLO 25 €

OSSOBUCO DI VITELLO, MIDOLLO ALLE ERBE, UVA RIPASSATA, SALSA BORDOLESE, ZAFFERANO E GREMOLADA

ALLERGENI 1,7,9,12

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

FRIGGIONE ALLA BOLOGNESE 7 €

INSALATA MISTA 7 €

PURÈ DI PATATE 8 €

ALLERGENI 7

PATATE AL FORNO 8 €

GIARDINIERA 8 €

ALLERGENI 9,12

PIATTO VEGETARIANO

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

DOLCI

SORBETTO8 €

CON FRUTTA E VERDURA DI STAGIONE

ALLERGENI6

INGANNO12 €

TORTELLINI IN BRODO DI MELA, CIOCCOLATO BIANCO, GELATO AL FIOR DI LATTE, BISCOTTO AL PARMIGIANO E RIDUZIONE DI LAMBRUSCO

ALLERGENI1,3,7,12

COSA C'HAI?12 €

TORTA DI CAROTE, GANACHE AL CIOCCOLATO BIONDO E MISO, GELATO AL TÈ NERO CHAI, MANDORLE TOSTATE E CAROTE MARINATE

ALLERGENI1,3,6,7,8,12

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

ALLERGENI3,7

CANNOLO3 €/cad

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

ALLERGENI1,3,7

* Per preservare al meglio la qualità e la freschezza, potrebbe essere abbattuto all'origine e/o surgelato

MENU

AUTUMN 2026

Have Fun!

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

STARTERS

UNDER THE FOREST

19 €

HAND-CHOPPED AND SEASONED BEEF TARTARE, PORCINI MUSHROOMS*, BONE MARROW BUTTER, MUSHROOM AND TRUFFLE SPONGE, JERUSALEM ARTICHOKE CHIPS, WOODLAND REDUCTION

ALLERGENS 1,3,5,7,9,12

FLOWER OF THE CANTABRIAN SEA

18 €

( WITHOUT ANCHOVIES)

TOASTED BRIOCHE BREAD, CAULIFLOWER GANACHE, RESERVA CANTABRIAN ANCHOVIES, CAPERS AND CANDIED LEMON

ALLERGENS 1,3,4,5,6,7,12

AUTUMN AT MY HOME

17 €

CORN SALAD, RADICCHIO AND WILD HERBS, MARINATED PUMPKIN, MEATBALLS, TAMARIND VINAIGRETTE, CRISPY PANCETTA

ALLERGENS 1,3,7,9,12

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

18 €

PLIN PASTA FILLED WITH BOLOGNESE BOILED MEATS, FRIGGIONE AND CULACCIA, ROAST GRAVY AND PORT WINE REDUCTION

ALLERGENS 1,3,7,9,12

AS MY FATHER LIKES THEM

15 €

TAGLIOLINI PASTA WITH FRIGGIONE AND CREAMY SQUACQUERONE CHEESE

ALLERGENS 1,3,7,9

MIDDLE EARTH (WITHOUT RABBIT)

19 €

BUCKWHEAT, HAND-CUT RABBIT, BROCCOLI, FLORETS, EDAMAME* AND PARMESAN RIND BROTH

ALLERGENS 6,7,9,12

TAGLIATELLE WITH RAGÙ

17 €

ALLERGENS 1,3,9

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

UMBRINE

25 €

UMBRINE FISH STEAK*, BURNT FENNEL, SOUR CREAM, POMEGRANATE, CHICORY
SPROUTS, REDUCED CHICKEN JUS AND TAPIOCA CHIPS

ALLERGENS 4, 5, 7, 9, 10

GREEN



20 €

ROASTED BROCCOLI, CREAMY GRASS PEAS, MISO MAYONNAISE, WHOLE-GRAIN MUSTARD,
PUMPKIN SEEDS, CARAMELIZED LEEK, TARRAGON OIL

ALLERGENS 6, 10, 11, 12

DOWN TO THE MARROW

25 €

VEAL OSSO BUCO, HERB-INFUSED BONE MARROW, ROASTED GRAPES, BORDELAISE SAUCE,
SAFFRON AND GREMOLATA

ALLERGENS 1,7,9,12

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

FRIGGIONE (ONION & TOMATO RELISH)



7 €

MIXED SALAD



7 €

MASHED POTATOES



8 €

ALLERGENI 7

ROASTED POTATOES



8 €

GIARDINIERA



8 €

ALLERGENI 9,12



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)

DESSERTS

SORBET

8 €

WITH SEASONAL FRUIT AND VEGETABLES

ALLERGENS 6

THE TRICK

12 €

TORTELLINI IN APPLE BROTH, WHITE CHOCOLATE, FIORDILATTE ICE CREAM,
PARMESAN BISCUIT AND LAMBRUSCO REDUCTION

ALLERGENS 1,3,7,12

MY CARROT CAKE

12 €

CARROT CAKE, BLONDE CHOCOLATE AND MISO GANACHE, BLACK CHAI TEA
ICE CREAM, TOASTED ALMONDS AND MARINATED CARROTS

ALLERGENI 1,3,6,7,8,12

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

* To best preserve its quality and freshness, it may be blast-frozen and/or frozen at the source

