

## *Degustazione - Degustation*

La nostra degustazione di 3 portate ed un dessert a scelta dai nostri chef €35  
*Degustation of 3 courses and a dessert chosen from our chefs*

## *Antipasti - Appetizers*

Tagliere di salumi nostrani prosciutto cotto, salame di mora romagnola €13  
 crudo di Parma DOP, mortadella Bologna IGP  
*Assorted Typical cold cut - Parma ham, ham, Salami Mortadella*

Coniglio croccante con il suo fondo di cottura e patata soffice €14  
*Crispy rabbit with its cooking sauce and soft potatoes*

Battuta di fassona al coltello, con uovo poché €14  
*Fassona beef tartare with poché egg*

Melanzane gratinate con pomodoro cotto crudo e bocconcini di bufala €12  
*Gratinated aubergine with tomatoes sauce and buffalo's mozzarella bites*

Gamberi su crema di topinambur e carciofi €14  
*Prawns with cream of Jerusalem artichokes and artichokes*

Seppie con piselli €14  
*Cuttlefish with its ink and green peas cream sauce*

## *Primi - First Courses*

Tortellini in crema di brodo e parmigiano €15  
*Tortellini with parmesan broth cream*

Tagliatelle alla Bolognese con ragu tagliato al coltello €13  
*Tagliatelle Bolognese*

Tubetti di pasta con fagioli, cozze e peperoncino €13  
*Small macaroni with beans, mussels and chili pepper (14 minutes cooking)*

Risotto con asparagi e lemongrass - Minimo per persone (16 minuti di cottura) €13  
*Rice with asparagus and lemongrass- Minimum fo 2 persons (16 minutes cooking)*

Strozzapreti con peperoni rossi e cacioricotta €14  
*Strozzapreti with red peppers, tomatoes and cacioricotta cheese*

Chitarrina DolceSalato con ragu di mare e stridoli €15  
*Spaghetti "Chitarrina" with seafood, cherry tomatoes and "stridoli" (sort of wild herbs)*

## *Secondi - Main Course*

Scamone di agnello con cipollotti e sedano rapa in crema <i>Lamb chop with onions and cream of celeriac</i>	€18
Filetto di maiale Iberico con patate croccanti, carciofini sott'olio e rapa rossa <i>Iberian pork tenderloin with potatoes, artichokes in olive oil and betroot cream</i>	€20
Uovo in camicia su crema di asparagi e punte croccanti <i>Poached eggs in asparagus cream</i>	€16
Baccalà salato da noi con battuta di olive e capperi <i>Salt cod with cutted olives and capers</i>	€18
Pescato del giorno con verdura <i>Daily fresh fish with vegetables</i>	€20
Salmon affumicato con crostini di pane ai cereali <i>DolceSalato's smoked salmon with cereal bread</i>	€16

## *Dessert*

Fior di fragola Dama bianca al mascarpone con fragole e maraschino <i>Mascarpone cream with strawberry and Maraschino liquor</i>	€ 7
Cassata Siciliana rivisitata da Gabriele Spinelli <i>Cottage cheese cream cake with heart of candied fruit at Gabriele Spinelli's style</i>	€ 7
Quadrorato Cremoso al cioccolato, mousse al cioccolato e lampone <i>Mousse of cream chocolate and raspberries</i>	€ 7
Bicchierino Vesna Fresco cremoso allo yogurt, pan di spagna al cioccolato e lampone <i>Fresh yogurt cream with chocolate sponge cake and raspberries</i>	€ 7
Sformato di torta di riso Bolognese <i>Rice Bolognaise pudding</i>	€ 7