



MENU  
HALLOWEEN  
31.10.2024

ANTIPASTI

Culaccia di Zibello con gnocco fritto squacquerone e fichi caramellati (1-3-7)

Gamberi e calamari in dolce cottura su misticanza aromatica  
e riduzione di aceto tradizionale di Modena (4-12-14)

Carciofo moretto in olio cottura su soffice di patata e datterini confit

PRIMI

Paccheri di Gragnano con carciofi moretto al sentore di maggiorana e pecorino romano (1-7)

Riso carnaroli con polpa di cappesante e lamelle di porcini profumati al timo (12-14)

Strozzapreti home made con ragù di salsiccia (1-3-7-9-12)

SECONDI

Branzino bruschettato su patate rosse di Imola al rosmarino e pomodorini gratin (1-4)

Tagliata di manzo, ruchetta selvatica e scaglie di parmigiano 30 mesi dell'alto modenese (7)

Strudel di cavolo viola e zucchine trombetta e lucido di toma piemontese (1-7)

DESSERT

Mascarpone in coppa (1-3-7)

Mousse al cioccolato bianco profumato al lime su lucido di passion fruit e pinoli sablati (7-8)

Catalana alla vaniglia del Madagascar e frutti rossi (7)

**QUALUNQUE NECESSITÀ, ALLERGIA O INTOLLERANZA POTRÀ ESSERE GESTITA AL MOMENTO**

ALLERGENI / ALLERGENS: 1- GLUTINE / GLUTEN; 2- CROSTACEI E DERIVATI / CRUSTACEANS; 3- UOVA / EGGS; 4- PESCE E DERIVATI / FISH AND DERIVATIVES; 5- ARACHIDI E DERIVATI / PEANUTS AND DERIVATIVES; 6- SOIA E DERIVATI / SOYBEAN AND DERIVATIVES; 7- LATTE E DERIVATI / LACTOSE AND DERIVATIVES; 8- FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI / NUTS AND DERIVATIVES; 9- SEDANO E DERIVATI / CELERY AND DERIVATIVES; 10- SENAPE E DERIVATI / CELERY AND DERIVATIVES; 11- SEMI DI SESAMO E DERIVATI / SESAME AND DERIVATIVES; 12- ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI / SULPHITES; 13- LUPINO E DERIVATI - / LUPIN AND DERIVATIVES; 14- MOLLUSCHI E DERIVATI / MOLLUSCS AND DERIVATIVES.