

Entrée

Il vitello bianco dell'Appennino diventa tonnato a colori	€ 15
Tra cicerchia & brodetto c'è l'Adriatico	€ 22
Tenero & croccante di uovo bio, topinambur, patate, formaggio fossa & tartufo pregiato	€ 20
Carciofo alla brace, salsa verde & olio di porro bruciato	€ 16
La mia insalata di puntarelle & ricotta sotto la brace	€ 15
Prosciutto semi brado al coltello	€ 14
I nostri formaggi Emiliani, affinati Da Guffanti & miele affumicato	€ 15



Paste & Zuppa

Cappellacci di zucca, fondo di pollo, mascarpone & perle al balsamico	€ 16
Tagliatelle fatte a mano di Casa D'este	€ 14
Mezze maniche “Pastificio Mancini” alla carbonara con guanciale croccante	€ 15
Spaghettone “Pastificio Mancini” cotto in acqua delle cime di rapa, calamaro spillo al limone & il suo nero	€ 17
Anellini alla brace, lenticchie & cotechino	€ 14



Isabella

OSTERIA CREATIVA

Carni Pesce & non solo...

Faraona cotta da lontano ai carboni, mela in consistenza & il suo fondo	€ 22
Guancia alla griglia, soffiato di patate alla brace, zafferano, rapa & cicoria selvatica	€ 22
Il pesce del pescatore & verdure croccanti	€ 24
“Pensando ad una milanese”, bernese, capperi & le nostre patate aglio & rosmarino	€ 28
Il grande piatto di verdure alla brace	€ 18



Un Cucchiaio Di Dolcezza

“La tenerina ai carboni” caramello salato, gelato di lamponi quasi croccante	€ 8
Tiramisù di Villa D'Este	€ 8
Tarte Tatin di mela, gelato di crema	€ 8
Crème brûlée affumicato al mandarino, il suo sorbetto & buccia candita	€ 8
Zuppa Inglese	€ 8

