

Direttamente dalla griglia

Padellino alla brace, Stracciatella di Burrata, Pomodori, Fragole ed Erbe selvatiche <i>"Pizza" in charcoal, heirloom tomatoes & strawberry, wild fresh herbs</i>	14 €
Tra Polipo & Lardo alla brace, Maionese al Basilico & Lime <i>Octopus & Pork Lard skewers on the heat of the embers, Basil & lime Mayonnaise</i>	16 €
Faraona cotta da lontano ai carboni, Pesca in consistenza & il suo fondo <i>Charcoal Guinea Fowl, sous vide Peaches & demi glace drops</i>	22 €
Agnello alla 2 in Crépinette di Maiale sui carboni e le sue Verdure <i>Lamb 2, wrapped in Pork net</i>	28 €



Territorio

Prosciutto semi brado al coltello <i>Hand- carved free range "Prosciutto"</i>	14 €
I nostri Formaggi Emiliani, Parmigiano 72 & 54 mesi, Primo Fiore & Fossa affinati Da Guffanti & Miele affumicato <i>Emilian Cheeses selection, 72 & 54 months Parmesan, "Primo Fiore & Fossa" Cheese, refined by Guffanti & smoked Honey</i>	15 €
Cappellacci di zucca, fondo di pollo, mascarpone & perle al Balsamico <i>Pumpkin "Cappellacci", Chicken demi, "Mascarpone" Cheese & Balsamic pearl</i>	16 €
Tagliatelle fatte a mano di Casa D'Este <i>Casa D'Este handmade Tagliatelle</i>	15 €
Anguilla alla brace, Susina, la sua riduzione & Pepe di Timut <i>Charcoal-grilled Eel, Plum reduction & Timut Pepper</i>	26 €



Classico

Il Vitello bianco dell'Appennino diventa tonnato a colori <i>Veal from the Apennines becomes a colorful "Tonnato"</i>	15 €
Fiore di Zucca in pastella, Ricotta, Alici & Zafferano <i>Tempura Zucchini flowers, Ricotta Cheese, Anchovies & Saffron Sauce</i>	13 €
Uovo croccante, Pomodoro in trippa & fonduta di Parmigiano <i>Crunchy Eggs, Tomato soup & Cheese fondue</i>	14 €
Gnocchetti di Patate cotte sotto alla brace, Pomodoro, Guanciale & Pecorino <i>Cooked Potatoes under the ashes, Gnocchetti, Tomato, crispy "Guanciale" & Pecorino Cheese</i>	15 €
Passatelli anni 80 , Gamberi & Zucchine <i>Handmade "Passatelli" 80's, Prawns & Zucchini</i>	15 €
Pensando ad una milanese, Bernese, Capperi & le nostre Patate sotto la cenere all' Aglio & Rosmarino <i>"Milanese" Veal cutlet, Béarnaise Sauce, Capers, Garlic & Rosemary Potatoes</i>	34 €
Il grande piatto di Verdure alla brace <i>Charcoal Vegetables selection</i>	18 €



La dolcezza in un cucchiaino

La Tenerina ai Carboni, Caramello salato, Gelato di Lamponi quasi croccante <i>"Tenerina ai carboni", salted Caramel, crunchy Raspberry Ice Cream</i>	8 €
Tiramisù di Casa D'Este	8 €
Crème Brûlée alle Pesche <i>Peach Crème Brûlée</i>	8 €
Fragole & Basilico, A/B di Modena 25 anni <i>Strawberry & Basil, 25's aged B/V from Modena</i>	8 €

