

# Le grandi maialate

€ 3.00 Flûte di Lambrusco di Sorbara Metodo Classico Rosé fine accompagnato da cubetti di mortadella Veroni e ciccioli sbriciolati

## Antipasti

€ 11.00 Antipasto misto del norcino

€ 14.00 Prosciutto crudo con insalata di carciofi al profumo di Modena

## Primi

€ 10.00 Penne lavorate con strigoli di speck, porri e pistilli di zafferano

€ 11.00 Tagliolini di castagne al bianchetto di maiale, prataioli e radicchio

€ 11.00 Risotto alle erbe di campo e salame grigliato

## Secondi

€ 13.00 Ossi di maiale con pestèda grosina

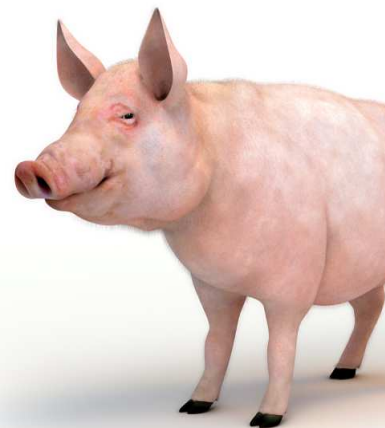
€ 14.00 Costine arrosto ai profumi dell'orto

€ 15.00 Stinco glassato alla Guinness

€ 15.00 Misto del macellaio:

“cudeghin, luganega del sänq e luganega bona”

€ 3.00 *Contorno in abbinamento*



## Dessert

€ 7.00 Mirtilli gratinati al tuorlo d'uovo con gelato artigianale

€ 5.00 Sorbetto al lime al profumo di zenzero

## Menù fisso

€ 30.00

Lardo alla grusina con pestèda e cubetti di mortadella

Tagliolini di castagne al bianchetto di maiale, prataioli e radicchio

Costine ai profumi dell'orto con contorno misto

Sorbetto al lime