

# MENU DELLA TRADIZIONE

## A TASTE OF OUR REGION

Il meglio della nostra regione in un menu a 4 portate / Our region's favorites in a 4-course tasting menu

### UN ANTIPASTO A SCELTA TRA - A STARTER CHOICE BETWEEN:

**Crudit  di carciofi al limone con scaglie di parmigiano reggiano dop**

*Artichokes crudités with lemon and parmigiano reggiano cheese*

**Degustazione di salumi e formaggi accompagnato da piadine e mostarde di frutta**

*Assorted mixed cured meats and cheeses served with fine chutneys and traditional piadina bread*

### UN PRIMO A SCELTA TRA - A FIRST COURSE CHOICE BETWEEN:

**Lasagna tipica bolognese**

*Traditional Bolognese lasagna*

**Tagliatelle al rag  bolognese**

*Tagliatelle pasta with Bolognese meat sauce*

**Tortellini fatti in casa in brodo di cappone**

*Homemade tortellini in broth*

### UN SECONDO A SCELTA TRA - A MAIN COURSE CHOICE BETWEEN:

**Cotoletta alla petroniana con osso e patate al forno**

*"Petroniana style" veal cutlet with parmesan cheese and Parma ham served with baked potatoes*

**Tagliata di controfiletto di manzo irlandese e spinaci freschi con olio al tartufo**

*Grilled Irish rib eye steak with fresh spinach and truffle oil*

### UN DOLCE A SCELTA - A CHOICE OF ANY DESSERT:

€ 38