

## SETTEMBRE OTTOBRE NOVEMBRE DICEMBRE

---

2006 PORCINI E GALLETTI "SALTATI" SU ZUPPETTA TIEPIDA DI BORLOTTI € 10

2007 BATTUTA AL COLTELLO DI BIANCA MODENESE, TARTUFO SCORZONE, SCALOGNO, OLIO EXTRAVERGINE DI ROMAGNA E SALE CAMILLONE € 11

2007 GNOCCHI DI CASTAGNE CON RAGÙ DI FAGIANO E FUNGHI PORCINI € 16

2008 CAPELLI D'ANGELO "AI DUE GALLETTI" € 16

2004 RISOTTO CARNAROLI AL NERO DI TROMBETTA, MANTECATO COL CAPRINO CREMIFICATO DEI PIANI DI SAVIGNO € 16

2001 CORDONETTI CON LE FINFERLE

2002 UOVA "AMERIGO", DA ANTICHE RAZZE, ACCOMPAGNATE DA FUNGHI, TARTUFI ED ERBE AROMATICHE DEI COLLI BOLOGNESI € 18

2003 LA CACCIA DEL GIORNO, UN PIATTO PROPOSTO QUOTIDIANAMENTE IN BASE ALLA SELVAGGINA DISPONIBILE. QUALCHE ESEMPIO:

FAGIANO IN CASSERUOLA COL VINO ROSSO;  
COSCIA E SPALLA DI LEPRE IN SALMÌ LEGGERO ED IL LOMBO IN PADELLA;  
PERNICE ROSSA AL GINEPRO AL FORNO;  
BECCACCIA SUL SUO CROSTONE CON LE INTERIORA  
CAPRIOLO IN TRE COTTURE: BRASATO, GRIGLIATO ED ARROSTO

1988 IL TARTUFO BIANCO (VEDI MENU A PARTE)