

I PRIMI PIATTI

“I classici e i tradizionali”

I tortellacci in crema di Parmigiano

I tortelloni di zucca burro e salvia

I tortelloni di ricotta e spinaci con porcini

I tortelloni di ricotta e spinaci con pere gorgonzola e rucola

I bocconi del Re (fatti in casa) con prosciutto di Modena

I garganelli con prosciutto di Modena rucola e aceto balsamico

I garganelli pasticciati

La gramigna con salsiccia

Gli gnocchi (fatti in casa) alla sorrentina

Gli gnocchi (fatti in casa) con Parmigiano e aceto balsamico

Gli scialatielli (fatti in casa) melanzane e mozzarella

La gramigna con salsiccia

Le pennette alla carbonara con culatello di Zibello

Le linguine con lardo di Colonnata e zucchine

Le tagliatelle di Gragnano pomodorini e pecorino

Le tagliatelle all'uovo con porcini e rucola

Gli spaghetti all'amatriciana

Il risotto all'aceto balsamico

Il risotto pere, porcini e rucola

Il risotto con patate di Montese e prosciutto di Modena

Il risotto zafferano e radicchio



I SECONDI PIATTI DI CARNE

“I classici e i tradizionali”

Il filetto d'angus irlandese all'aceto balsamico

Il filetto d'angus irlandese del Cenacolo (spinaci e crema di parmigiano)

Il filetto d'angus irlandese alla moda (rucola, scaglie di Grana e pomodorini)

La tartara di manzo

Lo chateaubriand con verdure grigliate

Gli straccetti di filetto in salsa piccante

Gli straccetti di filetto pere e sangiovese

La tagliata di filetto al rosmarino

La tagliata di filetto ai porcini

La tagliata di filetto rucola e grana

La grigliata di carne con verdure

Le rosette di maialino con mele e curry

Le rosette di maialino all'aceto balsamico

L'entrecôte di manzo con fonduta di gorgonzola e rucola

L'entrecôte di manzo con verdure saporite

La suprema di carne bianca asparagi e limone

Le costole d'agnello con patate e rosmarino

Le costole d'agnello pere e nocino di Modena

