



ESTATE IN EMILIA

70\$

Antipasti

Focaccia fatta in casa , Olio di oliva XV, Balsamico di Modena

Bread, Olive oil & Balsamic

Zucchini and Ricotta frittata

Salumi Misti Emiliani

Selection of cured Meats including Salame Casareccio e Prosciutto Cotto....

Primi

Rigatoni with Artista sauce

Rigatoni with Arrabiata , Pancetta and a touch of Cream

Cannelloni ripieni di Spinaci e Gorgonzola dolce

Spinach, Ricotta and soft Blue cheese 'Canneloni

Contorni

Insalata del nostro orto con i sapori d'estate

Summer Salad with summer veggies from our farm

Dolce

Tagliere di Dolcetti misti

Mix Dessert Plater



Pasta Emilia

ESTATE IN ROMAGNA

90\$

Antipasti

Focaccia all Erbette con Olio e Balsamico

Homemade Focaccia Bread with Herbs, Oil, Balsamic

Tagliere con Prosciutto di Parma , Stracciatella e Pomodori misti

Board with Parma Ham, Cream of Mozzarella & Heirloom Tomatoes

Primi

Tortelli di Rapa Rossa e Caprino con Burro alla salvia e semi di Papavero

Beetroot and Chèvre tortelli with Sage butter and Poppy seeds

Secondi

Agnello biodinamico al vino Rose di Bacco con crema alla Mostarda

Slow cooked Biodynamic lamb with Bacco Rose in creamy mustard sauce

Contorni

Patate Nicola al Forno con Rosmarino

Roasted Rosemary Nicola Potatoes

Zucchini della Nostra Campagna alla griglia

Grilled Zucchini

Dolce

Semifreddo al mango e ai Mirilli

Layered Mango and Raspberry Semifreddo



Pasta Emilia

IN VACANZA A BOLOGNA

\$120

Antipasti

Focaccia di casa con Olio XV e Balsamico di Modena

Our Focaccia Bread served with XV olive Oil & Balsamic

Salmon Gravalx, Cetriolini, Limoni, Finocchio e Capperi

Cured Salmon with Diced Cucumber, preserved lemon, shaved fennel, fennel tops, capers

Bresaola di Wagyu, scaglie di Parmigiano e Balsamico

Hunter Valley' Wagyu Bresaola with shaved parmesan and Balsamic reduction

Primi

Penne con Crema di zucchini, Pinoli e formaggio di Buffalo

Penne with Zucchini cream, toasted pine nuts and buffalo feta

Tortelli d'Agnello con Salsa alla Menta e cubetti di Zucca al forno

Lamb Tortelli with mint based salsa verde and roasted pumpkin

Secondi

Anatra Confit con Pure' di Patate e Broccoli

Duck Confit with Potato & Broccoli Mash

Contorni

Insalatina di Radicchio e rucola

Bitter Leave Salad

Dolce

Tiramisu' Arcobaleno con Mascarpone, Frutti di Bosco, Crema al Limone e scaglie di Cioccolato

Summer Tiramisu, layered Vanilla sponge, lemon custard mascarpone, raspberries, strawberry syrup
and chocolate shavings