

# GRANDUCATO

## Antipasti

- *Tagliere di salumi*
- *Tigelle e gnocco fritto*
- *Crocchette di mortadella e pistacchio*

## Primi piatti

Un primo tra:

- *Tortellini in brodo della tradizione*
  - *Tortellini in crema di zafferano e brunoise di cotto con crumble parmigiano*
  - *Tortellini al ragù emiliano tradizionale con crumble di parmigiano*
  - *Gramigna al ragù di salsiccia e crema di peperoni*
  - *Gnocchi saltati con crema di culatello e mandorle tostate*
  - *Tagliolini al ragù e crema di parmigiano con ricotta affumicata*
- (max due scelte )

## Secondi piatti

Un secondo a scelta tra:

- *Filetto di maialino spadellato al lambrusco, mirtilli e nocciole con crema di patate/*
- *Tagliata di pollo con crema peperoni, pancetta e patate al forno*
- *Tagliata di manzo con cipolla caramellata al balsamico e crema di topinambur*

vini: 3 calici emiliani a persona + acqua, coperto e caffè



**44 euro a persona**

## Antipasti

- *Tagliere di salumi*
- *Tigelle e gnocco fritto*
- *Crocchette di mortadella e pistacchio*

## Primi piatti

*Un primo tra:*

- *Tortellini in brodo della tradizione*
- *Tortellini in crema di zafferano e brunoise di cotto con crumble parmigiano*
- *Tortellini al ragù emiliano tradizionale e crumble di parmigiano*
- *Gramigna al ragù di salsiccia e crema di peperoni*
- *Gnocchi saltati con crema di culatello e mandorle tostate*
- *Tagliolini al ragù e crema di parmigiano con ricotta affumicata*

*(max due scelte )*

*vini: 2 calici emiliani a persona + acqua, coperto e caffè*



**34 euro a persona**