

## PANDIRÒberto

In omaggio allo chef Roberto Pongolini che ha realizzato nel 2012 questa ricetta insieme allo chef Pietro Leoni.

La nostra Pandirò è una pizza speciale gourmet cotta a bassa temperatura, la lievitazione è di tre giorni e, i ricercati ingredienti di farcitura sono messi a fine cottura. Le nostre Pandirò non sono modificabili, sono state studiate per esaltare al massimo l'abbinamento degli ingredienti.

### PANDIRÒ MARGHERITA 2.0 1.7 €14,00

Passata di pomodorini ciliegini, fior di latte emiliano, crema di pomodoro giallo, basilico, origano, polvere di pomodoro e olio EVO.

### PANDIRÒ MEDITERRANEA 1.4.7 €18,00

Passata di pomodori ciliegini, olive, alici marinate da noi, pomodori confit, fior di capperi, origano di Pantelleria.

### PANDIRÒ ZUCCA 1.7 €18,00 E PASTA DI SALAME

Fior di latte emiliano, scamorza affumicata, crema di zucca, pasta di strolghino, zucca candita e olio al rosmarino.

### PANDIRÒ ORTO PICCANTE 1.6 €16,00

Passata di pomodori ciliegini piccante, verdure di stagione, cotte e crude in varie consistenze, olio EVO.

### PANDIRÒ GAMBERI ROSA 1.2.7\*\* €23,00

Fior di latte emiliano, straciatella di burrata, gamberi rosa crudi, polvere di alga Nori e pancetta croccante.

### PANDIRÒ A CAVALLO 1.6.7.8.10 €20,00

Fior di latte emiliano, cavallo pesto, olive, capperi, petali di cipolla in agrodolce ed emulsione alla senape.

### PANDIRÒ PROSCIUTTO CRUDO RISERVA E STRACCIATELLA 1.7 €19,00

Passata di pomodorini ciliegini, fior di latte emiliano, Prosciutto crudo di Parma ris. 36 mesi, straciatella di burrata, olio EVO.

# DALLA CUCINA

## ANTIPASTI

### MIDOLLO E GAMBERI

1,2,3,7\*\*

€ 22,00

Midollo di manzo, tartare di gamberi, arancia e pain brioche.

*Beef marrow, shrimps tartare, orange and pain brioche*

### UOVO PERFETTO

1,3,7

€ 18,00

Uovo parfait, crema di pane, finti funghi, polvere di cipolla ed emulsione alla Malvasia passita.

*Parfait egg, bread cream, fake mushrooms, onion powder and Malvasia passita*

### CALAMARO CALABRO

4\*\*

€ 18,00

Calamaro alla griglia, crema di ceci, Nduja, peperone Crusco, olive e zest di arancia.

*Squid, chickpeas cream, Nduja, Crusco pepper, olives and orange.*

### PROSCIUTTO DI PARMA RISERVA, SALAME 100 GIORNI E COPPA

€ 18,00

Prosciutto di Parma riserva 36 mesi, salame riserva DOP Felino, coppa di Parma.

*Parma Ham 36-month reserve, Felino salami selection, coppa.*

# PRIMI PIATTI

**RISOTTO AL KATSUOBUSHI 2026** 4,6,7 € 20,00

Riso aromatico riserva un anno con fiocchi di tonno essiccati, polvere d'alloro e limone fermentato.

*Rice with katsuobushi 2026, laurel powder and fermented lemon.*

**TAGLIATELLA ALLE SARDE** 1,4,8 € 18,00

Tagliatelle di grano saraceno, sarde, finocchietto, arancia, uvetta e pinoli.

*Buckwheat tagliatelle, sardines, wild fennel, oranges, raisins and pine nuts.*

**"ANNOLINI"** 1,3,7 € 18,00

Anolini di carne fatti in casa, funghi, crema di parmigiano e brodo ai Porcini.

*Stuffed home made fresh pasta, mushrooms, Parmigiano's cream and Porcini flavored broth.*

# SECONDI PIATTI

**RANA PESCATRICE** 4,7,9 €28,00

Rana pescatrice, topinambur, fondo bruno leggero e capperi.

*Piatto signature dello chef.*

*Monkfish, topinambur, brown stock and capers.*

**TONNETTO** 3,4,6,10 €24,00

Tonnetto leggermente scottato, salsa agropiccante e insalatina di verza.

*Little tuna, sweet and sour sauce and cabbage salad.*

**PANCIA DI MAIALINO** 6,9 €24,00

Pancia di maialino cotta 14 ore e glassata, cavolo cappuccio e mandarini.

*Pork belly cooked for 14 hours and glazed, red cabbage and mandarins.*

**ANATRA** 6,7,9 €26,00

Petto d'anatra rosè, radicchio e salsa al Lambrusco.

*Rosé duck breast, radish and Lambrusco sauce.*

# DOLCI

|                          |     |       |
|--------------------------|-----|-------|
| NUVOLA DI CREMA CATALANA | 3,7 | €8,00 |
|--------------------------|-----|-------|

Nuvola di crema catalana con frutta fresca.

|             |       |       |
|-------------|-------|-------|
| TARTE TATIN | 1,3,7 | €8,00 |
|-------------|-------|-------|

Mela fondente, cannella, paillette di wafer  
e gelato alla crema mantecato al momento.

|                               |         |       |
|-------------------------------|---------|-------|
| CIOCCOLATO, ARACHIDI E SPEZIE | 3,5,7,8 | €8,00 |
|-------------------------------|---------|-------|

Mousse al cioccolato 65%, cioccolatina, arachidi  
salate, spezie caraibiche e olio EVO

|          |  |       |
|----------|--|-------|
| SORBETTO |  | €8,00 |
|----------|--|-------|

Sorbetto ai lamponi fatto in casa, scaglie di  
cioccolato bianco e Campari.

|               |      |        |
|---------------|------|--------|
| TETE DE MOINE | 7,10 | €10,00 |
|---------------|------|--------|

Petali di formaggio delle alpi francesi, servito con  
chutney di fichi.

---

|         |        |
|---------|--------|
| COPERTO | € 3,00 |
|---------|--------|

|            |        |
|------------|--------|
| ACQUA 0,75 | € 3,00 |
|------------|--------|

|       |        |
|-------|--------|
| CAFFÈ | € 2,00 |
|-------|--------|

|                |        |
|----------------|--------|
| CALICE DI VINO | € 7,00 |
|----------------|--------|

In tutti i nostri piatti sono presenti degli allergeni, per qualsiasi chiarimento contattare il servizio di sala.

Non si possono escludere contaminazioni crociate nelle preparazioni in cucina; pertanto, i nostri piatti potrebbero contenere sostanze allergeniche (ai sensi del Regolamento UE n. 1169/2011).

In all our dishes there are allergens, for any clarification contact the dining room service.

Cross-contamination in cooking preparations cannot be excluded; therefore, our dishes may contain allergenic substances (Pursuant to EU regulation n. 1169/2011)

#### **TABELLA PRINCIPALI ALLERGENI (Regolamento Europeo 1169/2011)**

- 1 Glutine
- 2 Crostacei e derivati
- 3 Uova e derivati
- 4 Pesce e derivati
- 5 Arachidi e derivati
- 6 Soia e derivati
- 7 Latte e derivati
- 8 Frutta a guscio e derivati
- 9 Sedano e derivati
- 10 Senape e derivati
- 11 Semi di sesamo e derivati
- 12 Anidride solforosa e solfiti superiore a 10 mg/lt
- 13 Lupini e derivati
- 14 Molluschi e derivati

In assenza di reperimento di prodotto fresco, avvisiamo la gentile clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati all'origine o provenienti da surgelazione tramite abbattitore indicati con asterisco.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del (Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3) indicati con asterischi \*

I prodotti con doppio asterisco sono surgelati all'origine e conservati-18 \*\* .

