# IL CIGNO



# CARTA

## Antipasti

**Ricciola** 25
*Crudo di ricciola, melograno, cozze e ciliegia sciroppta* [4,9,12,14]

**Calamaretti** 24
*Calamaretti scottati, peperoni e polvere d'oliva* [4,12,14]

**Cotechino** 23
*Cotechino, verza, jus di maiale e pere* [7,9,12]

**Coniglio** 24
*Coniglio farcito, bieta e salsa bernese* [3,7,9,12]

**Variazione di Cavolfiore** 21
*In abbinamento aceto balsamico modenese "Acetaia Sereni"* [3,4,9,10,12]

## Primi Piatti

**Tortelli di zucca** [1,3,7] 23

**Bottoni di pesce** 26
*Pasta all'uovo ripiena di ragù di mare, tentacoli di polpo fritto e zuppetta allo zafferano* [1,3,4,9,12,14]

**Fagotti di zabaione salato** 24
*Salsa alle erbe amare e Grana Padano* [1,3,7,9]

**Mezze maniche di mare** 27
*Pasta secca monograno Felicetti, vongole, crema alle noci e limone nero* [1,4,8,12,14]

**Risotto all'ortica** 26
*Funghi freschi, sugolo d'uva e crema d'erborinato* [6,7,9,12]

## Secondi Piatti

**Cavallo** 33
*Guancetta brasata, demi-glace e puree di patate alla francese* [9,10,12]

**Pescato** 36
*Carote, radicchio e salsa agrumata* [4,7,12]

**Pollo alla mantovana** 30
*Ripieno di formaggio, pangrattato, salamella e tartufo nero* [1,3,7,9]

**Primizie dell'orto** 27
*Barbabietola, sedano rapa e bieta* [7,9]

**Filetto di manzo** 36
*Cime di rapa, prugne e castagne* [7,8,9,12]

*Coperto* 7
*Acqua* 5

*Tutti i prezzi sono espressi in euro (€)*

*Affinché ogni ospite possa sperimentare un viaggio culinario completo, la scelta à la carte prevede un minimo di due portate per commensale.*