

## Per iniziare...

Tagliere di Salumi del **Territorio** con Giardiniera e **Tigelle Artigianali**  
17 €

Selezione di **Formaggi Tipici** con le **Nostre Confetture**  
14 €

Crostone di Pane **Caciotta fusa, Porcini e Tartufo**  
15 €

Degustazione di **Antipasti di Mare**  
20 €

**Sgombro Grigliato all'Olio EVO**, spinaci ripassati e vinaigrette al pomodoro  
14 €

**Tortino di Patate e Bietole con Fonduta di Parmigiano 22 mesi** e Cavolo Croccante  
14 €

## La Mission

Accogliere  
Emozionare  
Sorprendere  
Rievocare  
Scoprire

## Tra Mattarello e Torchio

Pacchero al **Ragù di Polpo**  
16 €

**Risotto ai Porcini**, Pecorino e Olio EVO al Prezzemolo  
16 €

**Tortellini con Fonduta di Parmigiano e Tartufo**  
16 €

Tagliatelle della Zdora con **ragù Bolognese della tradizione** 1,3,9  
12 €  
-Oppure con i **Porcini dei nostri Boschi**  
16 €

Vellutata di Zucchine e Porri  
12 €

Spaghettoni al Torchio **Carbonara di Mare**  
17€

## Il Nostro Ingrediente Perfetto

Tradizione  
Eccellenza  
Territorio  
Storia  
Carattere

## Fuoco, fiamme e passione

Trancio **di Ombrina Arrosto** su Crema di Verza e Gambero Scottato  
16 €

Cotoletta di Vitello alla **Petroniana**  
16 €

**Orata Croccante** con Cime di Rapa ripassate su salsa di Peperoni  
17 €

**Maialino da Latte CBT** con Fondo Bruno e Verdure a Vapore  
18 €

Tagliata di Manzo nostrano con **Sale di Cervia** e Rosmarino  
22 €  
-Oppure ai **Porcini dei nostri Boschi**  
25 €  
-Oppure con **Rucola e Parmigiano 22 mesi**  
25 €

## Le fantasie del contadino

**Patate di Montese** al forno  
5 €  
Pinzimonio di verdure  
7 €  
Contorno del giorno saltato  
5 €  
Insalata mista  
5 €

## Follie del mastro pasticcere

Tiramisù **della Tradizione**  
6 €

Tortino caldo di **Mirtilli del Corno alle Scale** su crema Inglese <sup>7</sup>  
7 €

**Semifreddo al Mascarpone** su salsa al Caffè e Cacao  
6 €

**Cannolo Siciliano** scomposto: crema di ricotta, cialda di cannolo, caramello all'arancia e **Pistacchio di Bronte** sablè  
7 €

**Cheesecake** in bicchiere al **Miele di Castagne**, e lamponi  
6 €

## Il nostro Chef Ludovico

Passione  
Determinazione  
Dedizione  
Cura nel Dettaglio  
Studio

## To get started...

Selection of Salumi from Porretta with Giardiniera and **Tigelle Artisanal**

17 €

Selection of **Typical** Cheeses with **Our Jams**

14 €

**Bruschetta with melted Caciotta cheese, Porcini mushrooms and Truffle**

15 €

Tasting of **Seafood Appetizers**

20 €

**Mackerel Grilled with EVO Oil, spinach Sautéd and tomato vinaigrette**

14 €

**Potato and Chard Pie with Fondue**

**Parmesan cheese 22 months and Crunchy Cabbage**

14 €

## Between Mattarello and Torchio

Pacchero with **Octopus Ragout**

16 €

**Risotto with Porcini Mushrooms, Pecorino cheese and EVO Oil**

Parsley

16 €

**Tortellini with Parmesan Fondue and Truffle**

16 €

Zdora tagliatelle with **Bolognese ragout of tradition** 1,3,9

12 €

-Or with the **Porcini mushrooms of our woods**

16 €

Cream of Zucchini and Leeks

12 €

Spaghettone with **See Carbonara**

17€

## Fire, flames and passion

**Slice of Roasted Ombrina on Cabbage Cream and Seared Shrimp**

16 €

**Veal cutlet Petroniana**

16 €

**Crispy sea bream** with turnip greens sautéed on pepper sauce

17 €

**Pork Fillet** cooked at low temperature, with **chestnut honey and pink pepper**

18 €

Sliced local beef with **Cervia salt** and Rosemary

22 €

-Or the **Porcini mushrooms of our woods**

25 €

-Or with **rocket and Parmesan 22 months**

25 €

## Follies of the master pastry chef

Tiramisu **of Tradition**

6 €

Hot **Blueberry Cake at Scalesu English cream**

7 €

**Mascarpone Parfait** on Coffee and Cocoa Sauce

6 €

**Split Sicilian cannolo** : ricotta cream, cannolo wafer, caramel with orange **and pistachio of Bronte** sablè

7 €

**Cheesecake** in a glass with **Chestnut Honey**, and raspberries

6 €

## The Mission

Receive  
Move  
Surprise  
Recall  
Discover

## Our perfect ingredient

Tradition  
Excellence  
Territory  
History  
Character

## The fantasies of the farmer

**Baked Montese potatoes**

5 €

Vegetable pinzimonio

7 €

Outline of the skipped day

5 €

Mixed salad

5 €

## Our Chef Ludovico

Passion  
Determination  
Dedication  
Attention to Detail  
Study