



## ANTIPASTI | STARTERS

- Pane, salame e burro alle acciughe** 12  
*Bread, salami & anchovies butter*
- 'Chisule' con affettato misto e giardiniera** 23  
*Fried task dough with mixed salumi & pickled vegetables*
- Pinzimonio di stagione** 9 *🍴*  
*Seasonal vegetables served with oil, salt & balsamic*
- Grana, pancetta tesa & aceto balsamico** 14  
*Cured pancetta with Grana & balsamic*
- Bruschetta fantasia dello chef** 15  
*Chef's daily bruschetta*
- Iggy's organic sourdough** 4 *🍴*

## PRIMI | PASTA, GNOCCHI, TORTELLI

- Spaghetti alla chitarra aglio, olio e peperoncino** 22 *🍴*  
*Thin spaghetti with chilly, garlic & oil*
- Pisarei e fasoi** 24 *🍴*  
*Emilian hot pot pasta with tomato & beans*
- Tagliatelle ai funghi porcini** 28 *🍴*  
*Tagliatelle with wild mushrooms*
- Strozzapreti al ragù di campagna** 28  
*Strozzapreti with a selection of different meat ragu*
- Gnocchi di patate al pomodoro e basilico** 28 *🍴*  
*Potatoes gnocchi with tomato & basil*
- Tortelli anatra & tartufo al burro e timo** 36  
*Duck & Truffle tortelli served with herby butter*
- Tortelli alla zucca con crema al tartufo** 32 *🍴*  
*Pumpkin tortelli with truffle cream sauce*
- Tortelli di spinaci al burro e salvia** 24 *🍴*  
*Spinach tortelli with butter & sage*
- Tris di Tortelli (min. two people)** 32 pp

*🍴 vegetarian - ask for GF & kids' options*



## SECONDI | MAINS

### CARNE | MEAT

**Cotechino e lenticchie con pure di patate miste 28**

*Emilian traditional sausage served with lentils & mashed mixed potatoes*

**Spalla di agnello al rosmarino e vino bianco con patate arrosto 34**

*Lamb shoulder with rosemary & white wine served with roast potatoes*

**Tagliata di manzo con fregola, cipolle al balsamico e verdure di stagione (400gr, 2p.) 50**

*Beef Tagliata with fregola, balsamic & seasonal leaves (400gr, to share)*

### PESCE | FISH

**Polpette di baccalà con verdure gratinate 29 *🍴***

*Salted cod fish croquettes with gratinè vegetables*

**Filetto di pesce del giorno con salsa ai capperi 34 *🍴***

*Catch of the day fillet with capers sauce*

### CONTORNI | SIDES

**Patate arrosto al rosmarino e grasso d'anatra 10**

*Roast potatoes with rosemary & duck fat*

**Verdure di stagione all'olio extravergine d'oliva 12 *🍴***

*Seasonal vegetables with XV olive oil*

**Polenta croccante 9 *🍴***

*Crispy polenta*

### INSALATE | SALADS *🍴*

**Burrata fresca con insalatina di carote 18**

*Fresh burrata with carrots salad*

**Mozzarella di bufala con pomodori e rucola 16**

*Buffalo mozzarella with tomatoes & rocket*

**Insalata arcobaleno 14**

*Mixed salad*

**Rucola & Parmigiano 14**

*Rocket & Parmesan*

*Public holidays, Sundays & Groups - apply 10% surcharge*

*2% Credit card Surcharge*