




## ANTIPASTI | STARTERS

**Pane, salame, burro e acciughe** 12  
*Bread, salami, anchovies & butter*


**Torta frita con affettato misto e giardiniera** 23 (serves 2 people)  
*Fried organic dough with mixed salumi & pickled vegetables*

**Pinzimonio di stagione** 9   
*Seasonal vegetables served with oil, salt & balsamic*

**Grana, pancetta tesa & aceto balsamico** 14  
*Cured flat pancetta with Grana & balsamic*


**Bruschetta fantasia dello chef** 15  
*Chef's daily bruschetta*


**Tazza di brodo** 18 (9 just broth)  
*Duck broth with anolini & Parmesan*


**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 faso'** 24   
*Emilian hot pot pasta with tomatos, beans & Parmesan*

**Tagliatelle ai funghi porcini** 28   
*Tagliatelle with wild mushrooms sauce and parsley*

**Strozzapreti al ragù di campagna** 28  
*Strozzapreti with a selection of different meats in ragù*

**Linguine al nero di sepia con ragù di polipo** 32  
*Squid ink linguine with slow cooked octopus, anchovies, capers, tomatoes & fresh herbs ragù*

**Penne alla Badessa** 28  
*Penne with cream & arrabbiata sauce*

**Gnocchi di patate con salsa al gorgonzola e noci** 32   
*Potato gnocchi with gorgonzola & walnut sauce*

**Tortelli all'agnello con salsa al pomodoro ed erbe** 36  
*Lamb tortelli with rich tomato sauce and fresh herbs*

**Tortelli all'anatra & tartufo al burro e timo** 36  
*Duck & Truffle tortelli served with thyme butter*

**Bis di Tortelli alla zucca e spinaci con crema al tartufo** 32   
*Pumpkin & Spinach tortelli with truffle cream sauce*

**Tris di Tortelli al burro alle erbe (chef's choice, herbs butter, min. two people)** 34 pp



## SECONDI | MAINS

### CARNE | MEAT

**Osso bucco con gremolata e pure di patate 36**

*Slow roasted osso bucco served with gremolata (parsley, garlic, lemon zest) and mashed potatoes*

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

*Slow roasted lamb shoulder with rosemary & white wine served with roast potatoes*

### PESCE | FISH

**Polpette di baccalà con verdure gratinate 29**

*Salted cod fish croquettes with gratinè vegetables*

**Pesce alla romagnola 34**

*Catch of the day in a light sauce with tomato, garlic, parsley served with fregola*

## 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 ☞**

*Steamed seasonal vegetables with XV olive oil*

**Polenta croccante 9 ☞**

*Crispy polenta*

## INSALATE | SALADS

**Bresaola, rucola e Parmigiano 20**

*Waggyu bresaola with rocket, Parmesan & aged balsamic*

**Caprese 16 ☞**

*Fresh buffalo mozzarella with tomatoes & rocket*

**Insalata arcobaleno 14 ☞**

*Mixed salad*

**Rucola, radicchio & pere 16 ☞**

*Rocket, radicchio & pears with hney dressing and balsamic glaze*

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

*Public holidays & Groups attract a 10% surcharge*

*2% Credit card Surcharge*