



... in una Madeleine, nel tè, ho trovato il ricordo del passato della madre
che da bambino mi serviva la merendina e da lì un nuovo mondo si spalanca...

i menù degustazione

TRADIZIONE

Ricordo di un panino alla mortadella
Prosciutto di Parma F.lli Galloni Langhirano
Culatello Spigaroli antica razza 42 mesi DOP
Tortellini in crema di Parmigiano
Tagliatella al ragù
Mora romagnola laccata all' Aceto Balsamico Tradizionale di Modena
Caldo e freddo di zuppa inglese
110

CLASSICI

Aulla in carpione
Baccalà mare nostrum
Viaggio a Modena di un capitone di Comacchio
Think Green
Cinque stagionature di Parmigiano Reggiano
Compressione di pasta e fagioli
Faraona non arrosto
Crocantino di foie gras con cuore di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena
Oops! Crostatina in caduta
150

SENSAZIONI

L'espressione della nostra ricerca
180



chef
to
chef



OSTERIA FRANCESCANA

Van Boll

www.osteriafrancescana.it

Le opere sono di Giuliano Della Casa

OSTERIA FRANCESCANA

APERITIVI

Anna Maria Clementi Ca' del Bosco	20
Champagne Grand Cru Marie Ledru	25

ANTIPASTI DEL TERRITORIO

Prosciutto di Parma affinato in barrique F.III Galloni Langhirano	35
Salame nostrano e Pancetta 24 mesi di mora romagnola	35
Culatello Spigaroli antiche razze 42 mesi DOP	40

ANTIPASTI DI MARE

Tèrrina di cavolo bianco leggermente affumicata con gamberi rossi e caviale	50
Baccalà Mare Nostrum: filetto di baccalà, succo di olive verdi, acqua di pomodoro, mandorle di Noto e profumi di Pantelleria	40
Compressione di verdura e mare in emulsione aromatica tiepida	40
Viaggio a Modena: capitone, polenta, mele campanine e saba	50
Nero e bianco: sarde e scampi	50

ANTIPASTI DI TERRA

Evoluzione della collina durante le stagioni	40
Le lumache sotto la vigna	40
Spugnone ripiene di cotechino in brodetto di spugnone	50
Cinque stagionature del Parmigiano Reggiano in diverse consistenze e temperature	40
Stratificazione di foie gras, Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, erbe aromatiche, mostarda di mele campanine	50

PRIMI PIATTI DI MARE

Chitarra cotta in brodo di calamari bruciati e mantecata con purea di ostriche fines de claires e olio extra vergine d'oliva	50
Risotto tra acqua dolce e acqua salata	40
Lo spaghetti con pesto al mortaio di acciughe, capperi, pinoli, scorza di limone e colatura di alici	40
Ravioli aperti di gamberi, crema chiarificata di pomodoro, canocchie e sfoglia di radici	50

PRIMI PIATTI DI TERRA

Tagliatelle al ragù	40
Tortellini tradizionali modenesi in crema di Parmigiano Reggiano di Bianca Modenese	40
Tortellini del dito mignolo in brodo di cappone	40
Ravioli di porri, foie gras e tartufi	50
Ri-quadri in salsa di penna e piuma	50
Risotto mantecato con emulsione di succo di vitello e quinto quarto	50

SECONDI PIATTI DI MARE

Astice in doppia salsa spumosa: riesling e bisque	60
Branzino morbido e croccante in salsa di coniglio alla cacciatora	60
Tagliata di pescatrice in crosta di lardo	60
Zuppa di pesce	60

SECONDI PIATTI DI TERRA

Anatra in crosta di pelle laccata con arancia, spezie e miele	60
Bollito misto ... Non bollito	60
Bue di Carrù in salsa al vino rosso, crema di patate e tartufi	60
Faraona non arrosto, ovvero in cotture ottimizzate	60
Maialino da latte laccato con ristretto di marinatura e Aceto Balsamico Tradizionale di Modena	60

LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI ITALIANI

Taleggio DOP (latte vaccino, pasta morbida)	30
Gorgonzola DOP naturale (latte vaccino 200gg di stagionatura)	
Bitto stagionato presidio Slow Food (latte vaccino)	
Parmigiano Reggiano Bianca Modenese presidio Slow Food 24 mesi	
Parmigiano Reggiano Caseificio Morello di Mezzo 40 mesi	
Pecorino di Fossa	
Pecorino dei Templari	

Selezione accompagnata da pane alle spezie e composte

La carta dei dessert verrà presentata a parte

