

Antipasti

Tonno rosso croccante, nocciole, cremoso di fave e lampone € 18.00

Crudità di mare:

*Gambero rosso e grigio, tagliatella di seppia,
tonno rosso e Ostrica Gillardeau € 42.00*

Crudità di mare Imperiale:

*5 ostrica Gillardeau, 5 gamberi rossi, 5 gamberi grigi, 5 scampi,
tagliatella di seppia, tonno rosso, ricciola, branzino e orata € 90.00*

Plateau di ostriche Gillardeau (6pz) € 38.00

Battuta di fassona piemontese al coltello mayo lambrusco e tropea € 18,00

Frittelline di baccalà coulisse di borettane e cavolo viola marinato € 16,00

*Salumeria di nero Parmense semibrado
a nostro marchio con gnocco fritto € 24,00*

Prosciutto di Manganica croutons dorati e burro danese € 26,00

*Uovo poché, asparagi, pan brioche al lievito madre,
polline e tartufo bianchetto € 16.00*

Pasta

Spaghettoni risottati in essenza di scampo e crudità di coda € 22.00

Passatello asciutto in assoluto di canocchie e cristalli di ricciola € 20.00

Tagliolino al Tonno Rosso bottarga, maggiorana e pinoli tostati € 18.00

Risotto: Una lumaca nell'orto € 18,00

Rosette della tradizione modenese € 18,00

Tagliatella al ragù di spalla di suino Nero Parmense semibrado € 18,00

Tortellini di Nonna Tina in brodo di cappone € 20.00

Raviolo in sfoglia di piselli, squacquerone e asparigi selvatici € 18.00

Secondi

Polpo, morbido di spinaci novelli e pancetta di nero croccante € 24,00

*Omaggio alla riviera, Gratinato dell'adriatico,
a seconda del nostro peschereccio di riferimento € 26,00*

Anguilla ingentilita alla brace pastinaca e scarola saltata e te verde € 26.00

Piccione arrosto zafferano e puntarelle e jus al lambrusco € 26.00

Guancialino di maiale, patata viola e gocce di saba € 22,00

Faraona al lambrusco e agretti € 20.00

Bollito misto con lingua, cotechino, traversino € 20,00

Filetto di manzo con fave, asparagi al parmigiano e crema di piselli € 35.00

Tomahawk Irlanda alla brace (1kg) € 65.00

Dall'adriatico, il nostro peschereccio di riferimento:

Pescato a peso secondo disponibilità € 8.00 l'etto

Cotture:

Pomodorini, patate e olive - Alla griglia - Al sale

*Ogni settimana il pescato è differente, a volte non presente in caso di
mareggiata o cattivo tempo con imbarcazione ferma al porto.*

Portate di verdure

Patate al forno gratinate al parmigiano reggiano €10.00

Cipolline borettane all'aceto balsamico tradizionale € 8,00

Cavolo viola marinato all'aceto balsamico € 8.00

Verdure spadellate e profumate al cardamomo € 8,00

AnnA a Modena

Fagottino di erbazzone,

Gnocco fritto con culaccia,

Parmigiano reggiano

Cipollina borettana caramellata

Frittellina di baccala

Tortellino in brodo

Rosetta tradizionale di Modena

Guancialino di maiale, patate viola e gocce di saba

Zuppa inglese

€ 65.00



AnnA Al Mare

Ostrica al ricordo di brace burro all'amarena e Sichuan

Frittellina di baccalà ed emulsione di cipollina borettana

Passatello asciutto in assoluto di cannocchie e cristalli di ricciola

Risotto in bisque di gambero rosso e burrata

Polpo in crema spinaci novelli e pancetta di nero croccante

Tonno rosso croccante al pankò e nocciole, cremoso di fave e lampone

Sferasisù

€ 75,00

Davide Forghieri Federico Villano Nico Rossano

Coperto € 4.00 - Acqua € 4.00 - Caffè € 3,50