



**S E L V A**

THE ART OF FOOD

M E N U

# I TAGLIERI DEL PCHEÈR

AMORE PER I SAPORI VERI DEL TERRITORIO

## **PANN , SALAM E LAMBRÓSCH €8,00**

Pane comune, salame nostrano tagliato al coltello, bicchiere di Lambrusco

## **LA SCÉLTA DEL PÈDER €20,00**

CONSIGLIATO PER 2 PERSONE

**Prosciutto crudo di Parma 30 mesi DOP**, Coppa di Roncole Verdi, **Pancetta**, **Coppa di testa artigianale**, **Mortadella artigianale**, Salame Felino IGP, Parmigiano Reggiano 24 mesi, caciotta

## **L'À DÉ 'L BRÊGH A LA MUJĒRA €35,00**

CONSIGLIATO PER 4/5 PERSONE

Maxi tagliere **Prosciutto crudo DOP 30 mesi**, **Mortadella artigianale**, Salame Felino IGP, **Pancetta Verdi (PR)**, **Coppa di testa**, **Spalla cruda di Palasone**, presidio **Slow Food dell'Emilia Romagna**, **ciccioli frolli**, **Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi**, **giardiniera di verdure in agrodolce**

**DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI  
AFFINATI CON MIELE D'ACACIA €16,00**

*“NON ESISTONO DUE FORME DI FORMAGGIO UGUALI...  
COME NON ESISTONO DUE PIANTE UGUALI...  
COME NON ESISTONO DUE PERSONE UGUALI!  
È LA DIVERSITÀ CHE RENDE BELLE LE COSE”*

RENATO BRANCALEONI

LA FOSSA DELL' ABBONDANZA FORMAGGI RONCOFREDDO (FC)

**GNOCCO FRITTO E CRESCENTINE €5,00**

a persona

Gnocco al pezzo €0,60

Crescentine al pezzo €0,60

Piatto misto: Lardino, marmellata e stracchino al sale marino €4,00

Stracchino al sale marino €3,00

Caciotta dell'Appennino modenese €4,00

Pinzimonio €3,50

Aggiunta affettato singola €7,00

Aggiunta affettato misto €12,00

Aggiunta Culatello di Zibello DOP €15,00

Giardiniera di verdure agrodolce €4,50

Ciccioli frolli €3,00

# GLI ANTIPASTI

## SA GHÈ €10,00

Crostino di pane integrale, salsiccia, ricotta, riduzione di Lambrusco Grasparossa di Castelvetro, lime

## A TAL DÈG €14,00

Budino di Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi con la sua fonduta, spalla cruda di Palosone, presidio Slow Food, mostarda di pere, nocciole

## SE I SUMÈR I VULESÈN A TÈ IT DÀREVEN DA MÀGNER CÙN LA SFROMBLÀ €13,00

Bon bon di Parmigiano Reggiano, crema di patate e topinambur, mandorle tostate (per i più audaci anche con crumble di cotechino)

## A-S FA MENO FADÌGA A CÒRRER IN DAL SABIÒUN CHE A DISCÙTER CON UN CAIÒUN! €13,00

Cotechino di Modena IGP in tempura di pane panko, salsa verde, purè di patate

## DIO TE STRADORA! €10,00

Crostone di pane abbrustolito con funghi porcini

## A SAM CUM IN TRII SU UNA SCRANA E UN C'AL COCIÀ €15,00

Battuta di vitellone, aromatizzata al gin "Primo" al sale di Cervia, lampone

# I PRIMI PIATTI

DALLA TRADIZIONE

## TORTELLINO DEL DITO MIGNOLO €16,00

In brodo buono di cappone oppure crema di Parmigiano Reggiano **DOP 24 mesi**

## PASSATELLI €13,00

In brodo buono di cappone

## LASAGNE DI SFOGLIA VERDE €14,00

Al ragù della tradizione modenese

## LASAGNE DI SFOGLIA GIALLA €15,00

Ragù bianco di vitello, morchelle trifolate

## TORTELLI FIOR DI RICOTTA E SPINACI €12,00

Burro fuso e salvia

Anche con funghi porcini **€14,00**

## TAGLIATELLA DI SFOGLIA GIALLA DOPPIO TUORLO €13,00

Ai funghi porcini o al cinghiale

## TAGLIATELLA DI SFOGLIA VERDE €13,00

Ragù della tradizione modenese

## ROSETTE DI SFOGLIA GIALLA DELLA TRADIZIONE €12,00

Prosciutto cotto di Vignola, Parmigiano Reggiano DOP 24 mesi

# ALL'EVOLUZIONE

## PASSATELLO ASCIUTTO €14,00

Ragù bianco di cortile, pepe del Sichuan, mirtillo selvatico

## BOTTONI DI CONIGLIO BRASATO ALL'ACETO €15,00

Su letto di crema di carote e timo

## RAVIOLO DI COTECHINO E PATATE €14,00

Burro nocciola, salvia in pastella, melagrana

# I SECONDI PIATTI

## **GUANCIA DI MAIALE €15,00**

Aceto balsamico tradizionale di Modena DOP, cipolline di Boretto agrodolci

## **POLPETTA E PISELLO €14,00**

Polpette di vitello, piselli in umido con passata di pomodoro

## **CONTROFILETTO DI ANGUS TAGLIATO ALLA GRIGLIA €18,00**

Fiocchi di sale Maldon, olio di oliva extravergine al rosmarino

## **GRAN GRIGLIATA DI CARNE E VERDURE €35,00**

CONSIGLIATA PER 2 PERSONE

Salsiccia, arrosticini di maiale, costine laccate alla salsa BBQ, sopra coscia di pollo ruspante, controfiletto di manzo, servita con verdure alla griglia

## **LA PETRONIANA €16,00**

Cotoletta di vitello, prosciutto crudo di Parma, Parmigiano Reggiano

## **STRACOTTO DI CINGHIALE €17,00**

Accompagnato da Polenta alla griglia

# CONTORNI

## **SPINACI €5,00**

Coccio di spinacini gratinati, burro, Parmigiano Reggiano

## **PURÈ €5,00**

## **PATATE AL FORNO €5,00**

## **PATATE FRITTE €4,50**

## **VERDURE GRIGLIATE €5,00**

## **INSALATA MISTA €4,00**

# DOLCI

ZUPPA INGLESE €6,00

MASCARPONE E TORTA BAROZZI  
DELLA PASTICCERIA GOLLINI DI VIGNOLA ® €8,00

NAMELAKA AL GIANDUIA  
CON FRUTTI ROSSI E NOCCIOLE TOSTATE €7,00

TORTE DEL GIORNO €5,00

COPERTO €2,50

Per avere informazioni sulla presenza di allergeni, rivolgetevi al nostro personale.  
Alcuni prodotti potrebbero essere stati abbattuti di temperatura o surgelati  
in ottemperanza alla legislazione vigente.

