

[← BACK TO MENU](#)

## I nostri salumi della tradizione

- Antipasto Cervetta x2 e multipli di due** 34.00 €  
Selezione di salumi artigianali del territorio con crescentine montanare (tigelle) gnocco fritto e pesto montanaro  
Typical cured meat selection with fried gnocco and tigelle
- Culaccia salumificio “Rossi”** 18.00 €  
Con burro al Miele, rosmarino e tartufo e crescentine  
Culaccia with honey, rosemary and truffle butter and our soft “focaccia”
- Coppa di testa artigianale** 16.00 €  
Condita con scorze di agrumi, carciofi alla brace sott’olio, pecorino sardo morbido, miele, marmellata di arance e gnocco fritto  
Traditional pork salumi served with olive, lemon and orange zest, soft pecorino cheese, orange jam and “gnocco fritto”
- Taleggio selezione “Beppino Ocelli”** 14.00 €  
Con confettura di cipolle rosse al balsamico fatta da noi
- Formaggi & co** 20.00 €  
Varie tipologie di formaggi che cambiano in base alla disponibilità e stagionalità del mercato, accompagnati da marmellate, confetture, miele e frutta secca
- Burrata, prosciutto crudo 24 mesi e fichi** 19.00 €  
Burrata molisana 125gr, prosciutto crudo di 24 mesi e fichi freschi  
Fresh Burrata cheese from southern Italy, Parma Ham 24 months of age and figs
- Umami Tartare** 16.00 €  
Tartare di manzo con olio extravergine ligure, sale affumicato, limone, nocciole e tuorlo d’uovo di quaglia marinato con spezie e salse vietnamite, accompagnata con crema di miso al parmigiano e nocciole tostate  
Beef Tartare seasoned with oil, smoked salt, nuts, lemon, quail yolk in vietnamite spices, and parmesan miso cream

# Primi Piatti

## HOME MADE TRADITIONAL PASTA

Tortellini in brodo di cappone 18.00 €

Oppure in crema di parmigiano 20€

Traditional home made Tortellini in beef and chicken broth

or in Parmesan cream 20€

Pasta fatta a mano del giorno 15.00 €

con ragù tradizionale modenese e olio al rosmarino .

Home made pasta of the day with typical Modena's meat ragout.

Spaghetti alla chitarra 18.00 €

Aglione, olio e mix di peperoncini piccanti, scorze di limone, aringa affumicata, mantecati con crema bagna cauda al prezzemolo e briciole all'aglio

Oil, spicy and garlic spaghetti with grilled lemon, smoked herring, parsley anchovies cream and crispy garlic bread

Tortelloni Ricotta e Spinaci 16.00 €

Tortelloni ripieni di ricotta di pecora, mantecati al burro e serviti con crema di spinaci, bietole saltate e pinoli tostiti

Home made Tortelloni with butter, served on a spinach cream and pine nuts

Gnocchi verdi con salsiccia e crema di zucca 15.00 €

Con mantecatura al parmigiano e olio alla menta

# Secondi Piatti

## MAIN COURSES

Cotoletta Cervetta 22.00 €

La nostra ormai mitica cotoletta impanata, con a lato insalatina di rucola, pomodorini, cipolla rossa e aceto balsamico.

Our now legendary breaded pork cutlet, with rocket , cherry tomatoes, sliced red onions and black balsamic vinegar.

“Ritorno agli anni 80” 28.00 €

Filetto di manzo alla Voronof, grigliato e poi finito in padella con fondo di carne e senape e verdure di stagione disponibili

Irish beef tenderloin “ Voronof “ grilled and finished with a gravy sauce and daily vegetables

Pancia di maialino alle erbe 24.00 €

Arrosto di pancia di maialino arrotolata nelle erbe aromatiche, cotta a vapore poi marinata per 12 ore in vino bianco e spezie, ripassata in forno ad alta temperatura

servita con fondo di cottura, verdure verdi stagionali, ristretto di pollo alla cacciatora e confettura-extra di cipolle rosse

Pork belly cooked in a gravy sauce, herbs, daily vegetables and red onions jam

Scamorza affumicata alla piastra con friggirelli saltati 18.00 €

E confetture fatte da noi

Grilled Smoked cheese Scamorza with sautéed vegetables and home made jam

## Contorni

### VEGETABLES

Patate al forno con la Buccia 8.00 €

Con salsa "crispy" fatta da noi

baked potatoes and "crispy" sauce

Le nostre verdure di stagione

Ogni giorno una o più proposte di verdure del mercato :

Piatto tris di verdure :

-verza grigliata in agro

-carpaccio di pomodori biologici

- scarola saltata olive e capperi

12€

- Insalata di fine estate : finocchi, rucola, pomodorini, cetriolo barese, mele, vinegrette alla senape e limone, sesamo misto e nocciole

10€

## I nostri dolci fatti in casa

### HOME MADE DESSERTS

Mascarpone al cucchiaio 7.00 €

Con cioccolato e amaretti

Correzione Ron Zacapa 23 + 3 euro

Mascarpone cream with chocolate , and amaretti biscuits.

Ron Zacapa 23 addiction + 3 euro

Cantucci alle mandorle e anice fatti in casa e Passito di Pantelleria 1866 Martinez 10.00 €  
Typical almond and anise Cantucci biscuits accompanied by sweet Passito wine from Pantelleria ( Sicily )

Gelato alla crema o al cioccolato 7.00 €

Semifreddo 10.00 €  
Semifreddo al passion fruit, sablé di pistacchio, ganache di cioccolato e nocciole

Panna cotta al pistacchio 8.00 €

[← BACK TO MENU](#)

[🍷 Lista Vini](#)

© 2023 Cervetta. All Rights Reserved. Design by [Xsitec.gr](#)

