

[← 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](#)

