



Il nostro menù

Menù degustazione

Tasting menù

Crostini ai funghi porcini e al tartufo nero

Toasted bread with porcini mushrooms and black truffle

Sformatino funghi o tartufo

Mushroom or truffle small pie

Tortelloni ai funghi porcini

Tortelloni with porcini mushrooms

Tagliolini al tartufo nero

Tagliolini noodles with black truffle

Tagliata di manzo (Romagnola) alla griglia, aglio, olio e rosmarino con funghi porcini o tartufo

*Cutted beef steak (Romagnola) grilled, garlic oil
and rosemary with porcini mushrooms or truffle*

Battuta di manzo cruda (Fassona Piemontese) con funghi porcini o tartufo

*Beef tartar (Fassona Piemont)
with porcini mushrooms or truffle*

Contorno di stagione

Side-dish of seasonal vegetables

Dolci

Dessert

€ 40,00 Bevande escluse

Antipasti

Starters

| | |
|---|---------|
| Crostini ai funghi porcini (2 pezzi) <i>Toasted bread with porcini mushrooms (two pieces)</i> | € 4,00 |
| Sformatino funghi o tartufo* <i>Mushroom or truffle* small pie</i> | € 4,00 |
| Prosciutto crudo D.O.P. di Modena e Parma <i>Parma and Modena's pork ham D.O.P.</i> | € 7,00 |
| Insalata di ovuli freschi (in stagione Agosto - Settembre) <i>Fresh Ovuli' mushroom salad (seasonal from August to September)</i> | € 8,00 |
| Petto d'oca affumicato con scaglie di Parmigiano e Aceto Balsamico <i>Smoked goose breast with Parmigiano flakes and Balsamic Vinegar</i> | € 8,00 |
| Picanha affumicata con misticanza, scaglie di Parmigiano e Aceto Balsamico <i>Smoked picanha with mixed salad, Parmigiano flakes and Balsamic Vinegar</i> | € 10,00 |
| Acciughe del Mar Cantabrico con burro locale <i>Anchovies of the Cantabrian Sea with local butter</i> | € 8,00 |
| Polenta ai funghi porcini <i>Polenta with porcini mushrooms</i> | € 8,00 |
| Giardiniera <i>Mixed pickled vegetables</i> | € 5,00 |
| Coperto <i>Cover charge</i> | € 2,00 |

Primi piatti

First course

| | |
|---|---|
| Tortelloni ai funghi porcini <i>Tortelloni with porcini mushrooms</i> | € 10,00 |
| Tortelloni al tartufo* <i>Tortelloni with truffle*</i> | € 10,00 |
| Tortelloni burro e salvia <i>Tortelloni with butter and sage</i> | € 8,00 |
| Tagliatelle ai funghi porcini o funghi misti <i>Tagliatelle noodles with porcini mushrooms or mixed mushrooms</i> | € 10,00 |
| Tagliolini al tartufo* <i>Tagliolini noodles with truffle*</i> | € 10,00 |
| Tagliolini al tartufo* bianco <i>Tagliolini with white truffle*</i> | In base alla quotazione del mercato |
| Pappardelle al ragù di anatra e tartufo* <i>Pappardelle with duck meat sauce and truffle*</i> | € 10,00 |
| Tortellini in brodo <i>Tortellini in broth (chicken or beef)</i> | € 12,00 |
| Risotto ai funghi porcini (min 2 persone) <i>Risotto with porcini mushrooms</i> | € 10,00 |
| Tris di primi <i>Trio of pasta</i> | € 20,00 |
| Bis di primi <i>Two first courses</i> | € 15,00 |

Secondi piatti

Main courses

| | |
|--|---------|
| Carpaccio di manzo (Fassona Piemontese) al tartufo* <i>Beef carpaccio (Fassona Piemont) with truffle*</i> | € 10,00 |
| Battuta di manzo cruda (Fassona Piemontese) con funghi porcini o tartufo* <i>Beef tartar (Fassona Piemont) with porcini mushrooms or truffle*</i> | € 10,00 |
| Filetto di manzo (Fassona Piemontese) alla griglia <i>Grilled beef filet (Fassona Piemontese)</i> | € 18,00 |
| Filetto di manzo (Fassona Piemontese) ai funghi porcini o tartufo <i>Beef filet (Fassona Piemont) with porcini mushrooms or truffle</i> | € 20,00 |
| Filetto di manzo (Fassona Piemontese) all'Aceto Balsamico* <i>Beef filet (Fassona Piemont) with Balsamic Vinegar</i> | € 18,00 |
| Tagliata di manzo (Romagnola) alla griglia, aglio, olio e rosmarino con funghi porcini o tartufo* <i>Cutted beef steak (Romagnola) grilled, garlic oil and rosemary with porcini mushrooms or truffle*</i> | € 15,00 |
| Battuto di maiale cotto ai funghi <i>Cooked pork chop with mushrooms</i> | € 10,00 |
| Battuto di maiale cotto al limone <i>Pork chop cooked in lemon</i> | € 9,00 |
| Battuto di maiale cotto all'Aceto Balsamico <i>Baked pork chop with Balsamic Vinegar</i> | € 9,00 |

Secondi piatti

Main courses

| | |
|---|---------|
| Uovo al tartufo* <i>Egg with truffle*</i> | € 10,00 |
| Uovo poché con crema di Parmigiano, tartufo* nero e dadini di pane <i>Poché egg with Parmesan cream, black truffle* and bread cubes</i> | € 12,00 |
| Frittata ai funghi porcini <i>Omelette with porcini mushrooms</i> | € 9,00 |
| Frittata al tartufo* <i>Omelette with truffle*</i> | € 9,00 |
| Tagliata di cervo <i>Sliced deer</i> | € 18,00 |
| Tagliata di cervo ai funghi o tartufo* <i>Sliced venison with mushrooms or truffle*</i> | € 20,00 |
| Tagliata di anatra al tartufo* <i>Sliced duck with truffle*</i> | € 18,00 |
| Costine di agnello alla griglia <i>Grilled lamb ribs</i> | € 16,00 |
| Brasato con polenta (solo invernale) <i>Braised with polenta (winter only)</i> | € 15,00 |

*Il tartufo ha una sua stagionalità, quello nero c'è quasi tutto l'anno, il tartufo bianco è disponibile da metà Ottobre a Dicembre. (Chiedere il prezzo al personale di sala)

**Truffles are seasonal. black truffles are all almost year round and white truffles are available from mid October to December. (Ask waiters for the price)*

Contorni

Side Dishes

| | |
|--|--------|
| Funghi porcini fritti (solo in stagione freschi) <i>Fried porcini mushrooms (seasonal only)</i> | € 8,00 |
| Cappelle di porcini alla griglia (solo in stagione freschi) <i>Grilled caps of porcini mushrooms (seasonal only)</i> | € 9,00 |
| Patate al forno <i>Oven potatoes</i> | € 4,00 |
| Verdura alla griglia <i>Seasonal vegetables</i> | € 5,00 |
| Giardiniera <i>Mixed pickled vegetables</i> | € 5,00 |

Dolci

Dessert

| | |
|--|--------|
| Dolci <i>Desserts</i> | € 4,00 |
| Gelato fatto in casa <i>Homemade ice cream</i> | € 4,00 |

Il ristorante Ca' Cerfogli nell'intento di offrire un servizio più accurato alla clientela allergica o intollerante, mette a disposizione un menù apposito con l'elenco dei principali allergeni, così come previsto dal regolamento UE N.1169/2011. Il nostro personale è a vostra disposizione per qualunque chiarimento in merito. Si informa inoltre la gentile clientela che per motivi stagionali o di scarsa reperibilità sul mercato, alcuni prodotti potrebbero avere subito abbattimenti di temperatura secondo la normativa vigente.