

# sudest 1401

fig. IT

## Interpretati da Sgaravatto Chef sudest 1401

- Salmone tiradito con erba cipollina 15<sup>eur</sup>
- Tagliolini d'la Razdora 15<sup>eur</sup>
- Tortello di zucca con burro d'alpeggio e polvere di liquirizia 15<sup>eur</sup>
- Anguilla del Pò sgrassata con aceto di Modena 20<sup>eur</sup>
- Piccoli tranci di Sgombro dell'alto Adriatico fritto, accompagnati da salsa allo zafferano e verdure di Sant'Erasmus 20<sup>eur</sup>
- Polpette di coste e bietola 18<sup>eur</sup>
- Tagliere di formaggi 14<sup>eur</sup>

## I grandi classici

- Piada alla moda di Rimini, con il suo tagliere 17<sup>eur</sup>
- Gnocco fritto con Prosciutto di Parma stagionato 36 mesi e "pennole" di Grana Padano 16<sup>eur</sup>
- TCalzagatti con Salsa Friggione 11<sup>eur</sup>
- Riso giallo con l'ossobuco 20<sup>eur</sup>
- Tortellini secondo la ricetta di casa 16<sup>eur</sup>
- Coniglio alla Reggiana 17<sup>eur</sup>

## Mare Nostrum

- Crudo di ricciola 22<sup>eur</sup>
- Plateau di crudo 40<sup>eur</sup>
- Carpaccio di scampi 22<sup>eur</sup>
- Cappesante (al pezzo) 4<sup>eur</sup>
- Crudo di Scampi 22<sup>eur</sup>
- Crudo di gamberi rossi 22<sup>eur</sup>

## Dessert

- Mont-blanc 7<sup>eur</sup>
- Mejazza 7<sup>eur</sup>
- Torta Sbrisolona con crema al mascarpone 7<sup>eur</sup>

## Bevande

- Acqua 0,50lt 1<sup>eur</sup>
- Acqua 1lt 2<sup>eur</sup>
- Caffè 1,20<sup>eur</sup>
- Caffè corretto 1,70<sup>eur</sup>
- Cappuccino 1,80<sup>eur</sup>
- Bevande analcoliche Bio 3,50<sup>eur</sup>

## Birre artigianali

- Agricola 0,25lt 3<sup>eur</sup>
- Agricola 0,50lt 5<sup>eur</sup>
- Nuda e Cruda 0,25lt 3<sup>eur</sup>
- Nuda e Cruda 0,50lt 5<sup>eur</sup>

Coperto 2,50<sup>eur</sup>

# Lombardia e Emilia Romagna

# In viaggio tra le Regioni

# sudest 1401

fig. EN

Interpreted by  
**Sgaravatto**  
sudest 1401 Chef

- Roasted salmon with chives 15<sup>eur</sup>
- Noodles "d'la Razdora" 15<sup>eur</sup>
- Pumpkin tortello with alpine butter and liquorice powder 15<sup>eur</sup>
- Eel degreased with Modena vinegar 18<sup>eur</sup>
- Small slices of fried mackerel from the upper Adriatic sea, accompanied by saffron sauce and vegetables from Sant'Erasmus 20<sup>eur</sup>
- Meatballs of ribs and chard 18<sup>eur</sup>
- Cheese board 14<sup>eur</sup>

## From our Sea

- Raw amberjack 22<sup>eur</sup>
- Raw platter 40<sup>eur</sup>
- Scampi carpaccio 22<sup>eur</sup>
- Scallops (per piece) 4<sup>eur</sup>
- Raw Scampi 22<sup>eur</sup>
- Raw red prawns 22<sup>eur</sup>

## Dessert

- Mont-blanc 7<sup>eur</sup>
- Mejazza 7<sup>eur</sup>
- TSbrisolona cake with mascarpone cream 7<sup>eur</sup>

## Drinks

- Water 0,50lt 1<sup>eur</sup>
- Water 1lt 2<sup>eur</sup>
- Caffè 1,20<sup>eur</sup>
- Caffè corretto 1,70<sup>eur</sup>
- Cappuccino 1,80<sup>eur</sup>
- Organic soft drinks 3,50<sup>eur</sup>

## Beers

- Agricola 0,25lt 3<sup>eur</sup>
- Agricola 0,50lt 5<sup>eur</sup>
- Nuda e Cruda 0,25lt 3<sup>eur</sup>
- Nuda e Cruda 0,50lt 5<sup>eur</sup>

# Lombardia e Emilia Romagna

## Great classics

- Piada in the fashion of Rimini, with cutting board 17<sup>eur</sup>
- Fried gnocco with Parma ham aged 36 months and "pensole" of Grana Padano 16<sup>eur</sup>
- Calzagatti with Friggione Sauce 11<sup>eur</sup>
- Saffron rice with ossobuco 20<sup>eur</sup>
- Tortellini according to the home recipe 16<sup>eur</sup>
- Rabbit Reggiana style 17<sup>eur</sup>

Cover charge 2,50<sup>eur</sup>

# A journey through the Regions