

Buongiorno sono Barbara ... la vostra "Rezdora"

Menù Babi's

Vi propongo un viaggio nei sapori, nei profumi,
nei colori della nostra terra.

Ogni giorno cambio il menù ... perchè io sono così!

Vado al mercato e faccio la spesa,
mi lascio consigliare e ispirare dai miei negozianti di fiducia.

Per me il contatto umano è molto importante
e nel mio ristorante non vi sentirete mai soli ma in una famiglia.

Quindi chiamatemi per sapere che cosa bolle in pentola!

Il mio percorso gastronomico è proposto solo per tavolo completo

40 euro a persona

bevande escluse ... pane, coperto e cortesia inclusi

Menù Crescentine ... come una volta!

Previa prenotazione e solo per tavolo completo

Gnocco fritto alla Modenese, Crescentine, Salumi Emiliani misti
Stracchino e rucola, Marmellata di amarene bruschette di Modena,
Lardo e Parmigiano reggiano grattugiato, Nutellina,
Verdure fresche in pinzimonio, Intingolo caldo di salsiccia in umido
(1, 5, 6, 7, 8, 9, 12)

30 euro a persona

bevande escluse ... *coperto e cortesia inclusi*

I NOSTRI FUNGHI

Porcini fritti con salsa al gorgonzola (v)
Fried porcini mushrooms with gorgonzola sauce

(1,3,7)

16.00 euro

Crostone al forno con finferli e formaggio di malga (v)
Toasted bread slice with chanterelles and mountain-dairy cheese

(1,3,7)

16.00 euro

Tagliatelle ai funghi porcini (v)
Tagliatelle with porcini mushrooms

(1, 3, 7)

18.00 euro

Gnocchetti di patate ai finferli (v)
Potato gnocchi with chanterelles

(1, 3, 7)

18.00 euro

Tartare di Fassona, tuorlo, porcini e tartufo nero
Fassona beef tartare, egg yolk, porcini mushrooms and black truffle

(3)

20.00 euro

Sautè di faraona ai finferli
Sautéed guinea fowl with chanterelles

(7)

20.00 euro

ANTIPASTI

Flan di parmigiano reggiano DOP 24 mesi,
misticanza, pere, noci (v)
Parmigiano Reggiano flan, mixed salad, pears, walnuts
(3, 7, 8)
12.00 euro

Tosone steccato con pancetta piacentina,
valeriana, aceto balsamico
Tosone fresh parmesan cheese, Piacenza bacon,
valerian, balsamic vinegar
(7)
14.00 euro

Porcini fritti con salsa al gorgonzola (v)
Fried porcini mushrooms with gorgonzola sauce
(1,3,7)
16.00 euro

Crostone al forno con finferli e formaggio di malga (v)
Toasted bread slice with chanterelles and mountain-dairy cheese
(1,3,7)
16.00 euro

Gnocco fritto, culatello di Canossa, strolghino, amarene fritte
Gnocco fritto, culatello ham, strolghino salami,
fried black cherries
(1, 7, 12)
18.00 euro

Coperto
3.50 euro

PRIMI

Vellutata di zucca, crostini al rosmarino, speck croccante
Creamy pumpkin soup, rosemary croutons, crispy speck

12.00 euro

Tagliatelle al ragù modenese
Tagliatelle with modena ragù

(1, 3, 7)

14.00 euro

Tortelli di spinaci e ricotta, burro e salvia (v) / pancetta
Tortelli with spinach and ricotta, butter and sage / bacon

(1, 3, 7)

14.00 euro

Gnocchetti di patate con pesto alla genovese,
pomodorini, ricotta salata (v)

*Potato gnocchi with genovese pesto,
cherry tomatoes, and salted ricotta*

(1, 3, 7)

14.00 euro

Il nostro “rinomato” tortellino in brodo di cappone / panna
Homemade tortellino in chicken stock / cream

(1, 3, 7, 9)

18.00 euro

I piatti contrassegnati con “v” possono accontentare
i nostri ospiti vegetariani.

Preghiamo di evidenziare eventuali allergie al momento dell'ordine

Note: The dishes marked with (v) can satisfy our vegetarian guests.
Please identify any allergies when ordering

SECONDI

Parmigiana di melanzane (v)

Eggplant Parmigiana

(1, 3, 7)

14.00 euro

Insalata di pane e cipolla tropea, capperi, basilico, straccetti di pollo

Bread and tropea onion salad, capers, basil, shredded chicken

(7)

16.00 euro

Sautè di faraona ai finferli

Sautéed guinea fowl with chanterelles

(7)

20.00 euro

Costine di maiale arrosto con patate rustiche

Roasted pork ribs with rustic potatoes

(7)

20.00 euro

Insalata di pane e cipolla tropea, capperi, basilico, straccetti di pollo

Bread and tropea onion salad, capers, basil, shredded chicken

(7)

16.00 euro

DOLCI

La nostra zuppa inglese
Our sponge cake and custard

(1, 3, 7)

7.00 euro

Mascarpone con torta tenerina al cioccolato

Mascarpone with chocolate cake

(3, 7)

7.00 euro

Torta di mele morbida con crema inglese

Soft apple pie with custard

(1, 3, 7)

7.00 euro

Semifreddo al croccante con cioccolato caldo

Crunchy semifreddo with hot chocolate

(3, 7, 8)

7.00 euro

Gelato alla crema con aceto balsamico tradizionale

Cream gelato with traditional balsamic vinegar

(3, 7)

7.00 euro

Dal Nostro Bar

Acqua naturale/frizzante 0,70 l	€ 3,00
Caffè espresso	€ 2,50
Caffè decaffeinato / orzo	€ 3,00
Bibite (es.: Tonica, Crodino, Coca Cola, ecc.)	€ 5,00
Vino al calice (secondo disponibilità)	€ 6,00 - € 15,00
Birra (secondo disponibilità)	€ 6,00 - € 10,00