

IL RACCONTO IN TAVOLA



C'ERA UNA VOLTA - ANTIPASTI

Falafel

crocchette di ceci aromatizzate con lime,
basilico e prezzemolo con salsa alla sambuca e menta

9 €

Emilia in festa

tagliere di prosciutto crudo

11 €

Accordi di mare

seppie, calamari, gamberi argentini cotti in CBT, limone
pomodorini, basilico, finocchio e cavolo cappuccio

14 €

Carpaccio di picanha

dry aged affumicata con pane carasau

12 €

CAPITOLO PRIMO - I PRIMI

Tagliatella della nonna

con ragù

11 €

Armonia di bosco

ravioli con pasta di semola ripieni di funghi porcini
su crema di patate e scaglie di mandorle croccanti

13 €

Colosseo

bigoli cacio e pepe

12 €

Chitarrine alla Luciana

con polipetti, pomodoro, capperi e olive

14 €



Carpi
Campogalliano
Novi di Modena
Soliera
30 settembre
1_2_3_4 ottobre 2026

IL RACCONTO SI FA SERIO - I SECONDI

Maxi cotoletta all'emiliana con patate al forno	19 €
Fritto misto con gamberi, calamari e verdure	18 €
Branzino all'isolana con patate, pomodorini, olive e capperi	16 €
Tagliata di pollo	15 €
Brasato di soia 	13 €

NOTE A MARGINE - I CONTORNI

Le Rustichelle frittura di croccanti sfoglie di patate olandesi con buccia	4 €
Pepite dorate patate al forno	5 €

E VISSERO FELICI E CONTENTI - I DOLCI

Non ti scordar di me cannolo croccante fatto a mano, ripieno di ricotta fresca, con granella di pistacchio e scaglie di cioccolato	6 €
Croccantino semifreddo al croccante con granella di mandorle pralinate	6 €

Chalet 3.0 in Piazzetta

Piazza Garibaldi 29, Carpi
059 640225