



MENU

ENIGMA

R E S T A U R A N T

PRE-DINNER COCKTAIL

Calice Franciacorta

Franciacorta's Glass

€11.00

Calice Champagne

Champagne's Glass

€22.00

Spritz / Americano / Negroni / Gin Tonic

Spritz / Americano / Negroni / Gin Tonic

€12.00

BOLLICINE AL CALICE

Franciacorta - Vezzoli €11.00

Trento doc - Inkino €9.00

Trento doc rose - Inkino €9.00

Spergola - Tenuta Aljano €7.00

Spumante Brut Rose - Rosa del Borgo - Tenuta Aljano €7.00

ROSSI AL CALICE

Lambrusco - Cantina Canali €6.00

Montepulciano - Cantina Tollo €7.00

Cabernet Sauvignon - Tenuta Aljano €7.00

Ciliegiolo - Bussolotti €8.00

Primitivo Puglia - Papale €7.00

BIANCHI AL CALICE

Brezza di Luna - Spergola Tenuta Aljano €6.00

Sauvignon - Pitaris €7.00

Panteo Vermentino Toscano - Gianni Moscardini €7.00

Chardonnay - Cantina Tollo €7.00

Gewurtztraminer - tieffenbruner €8.00

DEGUSTAZIONE

Il percorso verrà servito a tutti i commensali presenti a tavola
The culinary journey will be served to all the table guest

UN VIAGGIO AL BUIO

7 Portate a Fantasia dello Chef

7 Courses from the Chef's imagination

€70.00 a persona

DA REGGIO EMILIA A NAPOLI

Amous Bouche

Entree

Culatello di Zibello D.O.P con Giardiniera di nostra produzione

Culatello di Zibello D.O.P with Giardiniera of our production

Tortelli Verdi della Tradizione Reggiana saltati al Burro e Salvia

Tortelli from Emilian tradition saulted in Butter and Sage

Mischiato Potente con Patate e Spuma di Provola

Pasta with Potatoes and Provola cheese Mousse

Salsiccia e "Friarielli" al Salto con Patata e Mozzarella dop Campana

Sausage and saulted Broccoli Rabe with Mozzarella cheese from Campania

Predessert

Zuppa Inglese alla Napoletana

€55.00 a persona

ITALIA IN TOUR

Appetizer della cucina

Patata "Sotto Cenere" Ratta arrosto, Cenere di Cipolla bruciata,

Lardo di Patanegra, Panna Acida e Olio al Rosmarino

"Under Ashes" roasted Potato, Ashes of burnt Onion, Patanegra's Lard, Sour Cream and Rosemary Oil

Magnum di Baccalà Mantecato con Panatura di pane Panko,

Spinaci, Aceto Balsamico Aragosta e Nocciole

Creamed Cod with Panko Bread Breeding, Spinach, Aragosta Balsamic Vinegar and Hazelnut

Riso "All'-oro" di Pasta di Semola allo Zafferano, Alloro e Oro

Rice from Semolina Pasta with Saffron, Laurel and Gold

Seppioline di Porto Santo Spirito alla piastra, Piselli e Pomodorini Confit

Grilled Cuttlefish from Santo Spirito Port, Peas and Confit Tomatoes

Predessert

Caprese-Misù

€60.00 a persona

ANTIPASTI

“Sotto Cenere”

Patata Ratta arrosto, Cenere di Cipolla bruciata,
Lardo di Patanegra, Panna Acida e Olio al Rosmarino
*“Under Ashes” roasted Potato, Ashes of burnt Onion,
Patanegra’s Lard, Sour Cream and Rosemary Oil*

€19.00

L'agnello North Lamb

Battuta di Coscia di Agnello Norvegese cruda, Fave, Pecorino e Patate Fritte
Raw Thigh of Norwegian Lamb, Fava Beans, Pecorino Cheese and French Fries

€22.00

L'Uovo Poche

Cbt 65 gradi, Asparagi, Spuma di Parmigiano Reggiano allo Zafferano,
Pane Croccante, Caviale e Polvere di Prosciutto Crudo di Parma 30 mesi
*65°C Poche Egg, Asparagus, Parmigiano Reggiano Cheese Mousse with Saffron,
Crispy Bread, Caviar and Powder of Parma’s Ham*

€19.00

Magnum di Baccalà

Mantecato con Panatura di pane Panko, Spinaci, Aceto Balsamico Aragosta e Nocciole
Creamed Cod with Panko Bread Breading, Spinach, Aragosta Balsamic Vinegar and Hazelnut

€21.00

Il Polpo allo “Spiedo”

Tentacolo Arrostito, Salsa Barbecue con Pomodorini Datterino, Batata e Maionese artigianale
Octopus’ Tentacle roasted on the Spit, Barbecue Sauce with Tomatoes, Sweet Potatoes and homemade Maionese

€20.00

Culatello di Zibello D.O.P

con Giardiniera di nostra produzione
Zibello’s D.O.P. Culatello with our production “giardiniera”

€24.00

Selezione di Formaggi

Cheese Selection

€18.00

*Aceto Balsamico Aragosta “Tenuta Venturini Baldini”

*Caviale Royal Food Caviar

*North Lamb Agnello Norvegese Jolanda de Caló

*Lardo di Patanegra “Italia dei Sapori”

*Baccalà Le Grand Blanc “Azienda Nef”

*Culatello di Zibello “Italia dei Sapori”

PRIMI PIATTI

630 Km da Reggio Emilia a Napoli

Tortello ripieno di Ragù Partenopeo, fonduta di Parmigiano e Basilico

Tortello pasta stuffed with Neapolitan Ragout, Parmesan fondue and Basil

€18.00

Tradizione in Evoluzione: "la mia Tagliatella al Ragù alla Bolognese"

Tagliatella di Pasta all'Uovo ripiena di Ragù alla Bolognese,
colatura di Mozzarella di Bufala DOP, Jus di Manzo e Olio al Basilico

Tagliatelle Egg's Pasta filled with Bolognese Ragù Sauce,

Bufala DOP Mozzarella Straining, Beef's Jus and Basil Oil

€19.00

I Passatelli Asciutti

Saltati al Burro Francese, Spuma di Provola, Salsiccia di Bra e Tartufo Nero pregiato

Passatelli Pasta saulted with French Butter, Provola Cheese Mousse, Bra Sausages and Black Truffle

€21.00

Riso "All'-oro": "Omaggio a Gualtiero Marchesi"

Riso di Pasta di Semola allo Zafferano, Alloro e Oro

Rice from Semolina Pasta with Saffron, Laurel and Gold

€20.00

Il Risotto

Mantecato al Caciocavallo Podolico, Gamberi Viola, Aglio nero, Prezzemolo e Limone

Creamed Rice with Caciocavallo Cheese, Purple Shrimp, Black Garlic, Parsley and Lemon

€23.00

Gli Spaghetti "Polpo e Patate"

Crema di Patate, Polpo arrosto, Nduja, Burrata e Timo

Spaghetti with Potatoes Cream, roasted Octopus, Nduja, Burrata Cheese and Thyme

€22.00

*Pasta di Pastificio dei Campi

*Riso Gallo Gran Riserva

SECONDI PIATTI

La Cernia Bianca “alla Mediterranea”

Pappa al Pomodoro, Olive Nere e Salsa al Basilico e Finocchio con Spuma di Salsa Mornay

White Grouper with Tomatoes Soup, Black Olives, Basil and Fennel with Mornay Sauce's Mousse

€32.00

La Seppia e Piselli

Seppioline di Porto Santo Spirito alla piastra, Piselli e Pomodorini Confit

Grilled Cuttlefish from Santo Spirito Port, Peas and Confit Tomatoes

€29.00

Ternera Asturiana IGP

Filetto di Vitella, Fagiolini, Carciofi Arrosto, Fonduta di Fontina d'Alpeggio DOP e Olio all'Erba Cipollina

Veal Fillet, Beans, Roasted Artichock, Fontina d'Alpeggio DOP Fondue and Chives' Oil

€32.00

La Mora Romagnola

Pancia CBT con Patate alla Vaniglia, Asparagi e Zabaione salato

Pork Belly with Vanilla's Potatoes, Asparagus and salted Zabaione

€26.00

L'Anatra

Petto d'Anatra femmina laccato, Topinambur, Polenta, Taleggio DOP e Olio alla Maggiorana

Female Duck Breast, Topinambur, Polenta, Taleggio DOP Cheese and Maggiorana's Oil

€29.00

*Baccalà Le Grand Blanc “Azienda Nef”

*Mora Romagnola Società Agricola “Zavatta & co”

*Ternera Asturiana “Jolanda de Colà”

DESSERT

La Zuppa Inglese “alla Napoletana”

Pan di Spagna inzuppato in Alchermes cremoso al Cioccolato bianco,
Gelato all'Amarena, Crumble di Cacao e Meringa all'italiana
*Sponge Cake soaked in creamy Alchermes with white Chocolate,
black Cherry Gelato, Cocoa's Crumble and Italian Meringa*

€12.00

Caprese-misù

Cubo di Torta Caprese, Caffè e Mascarpone
Cube of Caprese Cake, Coffee and Mascarpone Cheese

€13.00

Un Giro in Costiera: il Limone

Mousse di Cioccolato Bianco Yuzu e inserto di Limone
Yuzu white Chocolate Mousse and Lemon insert

€13.00

É come tornare Bambino

Il Cioccolato... In varie consistenze
Chocolate... in different texture

€12.00

*Cioccolato Valrhona

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati.

Some of the products it may can be frozen.

In ottemperanza alle regole vigenti il pesce servito crudo
viene sottoposto ad abbattimento termico preventivo.

*In compliance with current rules the raw seafood is subjected of thermal
treatment for greater food safety before been served.*

Per ogni chiarimento il personale di sala e lo chef sono a completa
disposizione, gli ingredienti di ogni piatto sono consultabili

nel libro unico degli ingredienti.

*The dining room staff is available for any clarifying, the ingredients of any dish
can be consulted in ingredients' book.*

MENÙ VEGETARIANO

"Sotto Cenere"

Patata Ratta arrosto, Cenere di Cipolla bruciata, Panna Acida e Olio al Rosmarino

"Under Ashes" roasted Potato, Ashes of burnt Onion, Sour Cream and Rosemary Oil

€19.00

L'Uovo Poche

Cbt 65 gradi con Asparagi, Spuma di Parmigiano Reggiano allo Zafferano e Pane Croccante

65°C Poche Egg, Asparagus, Parmigiano Reggiano Cheese Mousse with Saffron and Crispy Bread

€18.00

Riso "All'-oro": "Omaggio a Gualtiero Marchesi"

Riso di Pasta di Semola allo Zafferano, Alloro e Oro

Rice from Semolina Pasta with Saffron, Laurel and Gold

€20.00

I Passatelli Asciutti

Saltati al Burro Francese con Spuma di Provola e Tartufo Nero pregiato

Passatelli Pasta saulted with French Butter, Provola Cheese Mousse and Black Truffle

€20.00

Pasta e Patate

con Spuma di Provola

Pasta with Potatoes and Provola Cheese Mousse

€19.00

Wellington vegetariano

con Formaggio Caprino, Bietola e Funghi Champignon

Vegetarian Wellington, Caprino Cheese, Chard and Champignon Mushrooms

€19.00

Coperto

Il prezzo del coperto comprende servizio, pane e prodotti da forno di nostra produzione, piccolo benvenuto

The price includes: the service, bread and other oven products made by ourselves and entree

€4.00

Acqua Filette

Water Filette

€4.50