

EGO,
Lounge

Vi proponiamo un percorso di degustazione che celebra la cucina tradizionale ferrarese, arricchita d'accenti fusion ispirati alla Calabria.

Percorso Degustazione 35€

Un antipasto, due primi e secondi

Percorso Degustazione 25€

Permette di esplorare l'intero menù con 4 portate a scelta

ANTIPASTO

Salumi della tradizione Zia Ferrarese, prosciutto crudo di Parma, capocollo e formaggi calabresi con salse gourmet	10,00 €
Polpettine di Anguilla Fritta con una salsa di robiola	8,00 €
Proposta dello chef	8,00 €

PRIMO

Cappellacci di zucca con riduzione di formaggi tipici calabresi e N'duja o chips di salama da sugo	12,00 €
Cappellacci con arancia candita e riduzione di basilico e capocollo croccante	14,00 €
Pasticcio ferrarese con frolla di N'duja	12,00 €

SECONDO

Rolle di faraona ripieno con capocollo e formaggio	15,00 €
Polpettine di zia ferrarese fritte con fonduta di parmigiano e riduzione di basilico e Gazpacho di pomodoro	10,00 €
Chutney con budino di patate	10,00 €

DESSERT

Mousse di mascarpone con inserto di ribes primo piatto classificato nella Competitions of the European del nostro Chef Ettore Mansevigli	7,00 €
Tenerina di Zucca	5,00 €
Tiramisù ai frutti di bosco	5,00 €

We propose a tasting journey that celebrates the traditional cuisine of Ferrara,
enriched with fusion accents inspired by Calabria.

Tasting Menu €35

One appetizer, two first courses and one main course

Tasting Menu €25

Allows you to explore the entire menu with 4 courses of your choice

APPETIZER

Traditional Cured Meats Zia Ferrarese, Parma raw ham, capocollo and Calabrian cheeses with gourmet sauces	10,00 €
Eel Meatballs Fried with a robiola cheese sauce	8,00 €
Chef's Proposal	8,00 €

FIRST COURSE

Pumpkin Cappellacci With a reduction of typical Calabrian cheeses and 'Nduja or crispy salama da sugo chips	12,00 €
Cappellacci With candied orange, basil reduction and crispy capocollo	14,00 €
Ferrara Pasticcio With 'Nduja shortcrust pastry	12,00 €

MAIN COURSE

Guinea Fowl Roll Stuffed with capocollo and cheese	15,00 €
Zia Ferrarese Meatballs Fried with parmesan fondue, basil reduction and tomato gazpacho	10,00 €
Chutney With potato pudding	10,00 €

DESSERT

Mascarpone Mousse with Currant Insert Award-winning dish at the Competitions of the European by our Chef Ettore Manseviggi	7,00 €
Pumpkin "Tenerina" Cake	5,00 €
Mixed Berry Tiramisù	5,00 €

MENÙ TRADIZIONALE

PRIMO | FIRST COURSE

Carbonara Carbonara	10,00 €
Tagliatelle al Ragù alla Bolognese Tagliatelle with Bolognese Ragù	8,00 €
Pasta al Pesto fatto in casa Homemade Pesto Pasta	8,00 €

SECONDO | MAIN COURSES

Cotoletta di suino o di pollo con patate Breaded Pork or Chicken Cutlet with Potatoes	10,00 €
Manzo alla brace con patate Grilled Beef with Potatoes	12,00 €
Grigliata mista servita su piastra elettrica "in fronte" con fagioli, patate al forno e verdure grigliate Mixed Grill served on an electric griddle "at the table" with beans, roasted potatoes and grilled vegetables	20,00 €/ persona

INSALATE | SALADS

Insalata mista dello Chef Chef's Mixed Salad	8,00 €
Insalata con Tofu o Feta Salad with Tofu or Feta	8,00 €

CONTORNI | SIDE DISHES

Patate fritte French Fries	6,00 €
Patate al forno Roasted Potatoes	6,00 €
Verdure grigliate Grilled Vegetables	6,00 €

CARTE DELLE BEVANDE & BOLLICINE

La nostra selezione di drink per accompagnare i vostri momenti

BIBITE

Acqua Naturale o Frizzante Still or Sparkling Water	3,00 €	Acqua Tonica Tonic Water	3,00 €
Coca Cola Coca Cola Zero Coca-Cola or Coca-Cola Zero	3,00 €	Red Bull Red Bull	4,00 €
Fanta Fanta	3,00 €	Crodino Crodino	4,00 €
Thé freddo (limone pesca) Iced Tea (lemon peach)	3,00 €	Campari Soda Campari Soda	4,00 €
Lemon Soda Lemon Soda	3,00 €		

BIRRE ALLA SPINA

Piccola Small	4,00 €
Media Medium	6,00 €
Litro 1 Liter	15,00 €
Litro birra speciale (Ambrate Rosse)	17,00 €
1 Liter Special Beer (amber or red)	

BIRRA IN BOTTIGLIA

33 cl Bottled Beers 33 cl	4,00 €
66 cl Bottled Beers 66 cl	5,00 €

Beck's Bionda | Beck's Lager
Franziskaner Ambrata | Franziskaner Amber
Leffe Rossa | Leffe Red
Menabrea Ambrata | Menabrea Amber

SPECIALITÀ

Caraffa di Spritz Spritz Pitcher	18,00 €
Caraffa di Sangria Sangria Pitcher	20,00 €

VINO BIANCO

MANZONI BIANCO – VENETO IGT Giacomo Salmaso	5,00 €	25,00 €
PINOT GRIGIO – DELLE VENEZIE D.O.C. Giacomo Salmaso	5,00 €	25,00 €
PINOT GRIGIO – FRIULI D.O.C. Piera, Terre Magre	5,00 €	25,00 €
SAUVIGNON – FRIULI D.O.C. Piera, Terre Magre	5,00 €	25,00 €
GRILLO – SICILIA DOC 2023 Fonte Frontini	5,00 €	25,00 €
PINOT BIANCO – COLLI EUGANEI D.O.C. Giacomo Salmaso	5,00 €	25,00 €
PECORINO – TERRE DI CHIETI IGP Vino biologico e vegan friendly	6,00 €	30,00 €

VINO ROSSO

LAMBRUSCO MANTOVANO D.O.C. Giubertoni	5,00 €	25,00 €
GRAVELLO IGT 2022 Librandi	6,00 €	30,00 €
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP Eva Patch	5,00 €	25,00 €
PRIMITIVO TERRE DI CHIETI IGT Eva Patch	5,00 €	25,00 €
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO DOC Piera Terre Magre	5,00 €	25,00 €
SALICE SALENTINO RISERVA Terre di Puglia	5,00 €	25,00 €
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOC 2018 La Croix de la Perrière	6,00 €	40,00 €
RABOSO FRIZZANTE IGT Giacomo Salmaso	5,00 €	25,00 €

CHAMPAGNE

Dalle bollicine delicate alle icone senza tempo: la nostra carta degli champagne vi accompagna in un viaggio di gusto.

From delicate bubbles to timeless icons: our champagne selection takes you on a journey of taste

FERRARI (TRENTO DOC)

35,00€

Metodo classico italiano pluripremiato, elegante e versatile, prodotto con uve Chardonnay.

Award-winning Italian metodo classico, elegant and versatile, made from Chardonnay grapes.

COLESEL (PROSECCO SUPERIORE DOCG)

40,00€

Bollicina italiana fresca e profumata, con note floreali e fruttate.

A fresh, fragrant Italian sparkling wine with floral and fruity notes.

LARMIGNY ROSÉ

80,00€

Rosé raffinato e fragrante, con profumi di frutti rossi e una piacevole freschezza.

A refined, fragrant rosé with aromas of red fruits and a pleasant freshness.

MOËT & CHANDON

80,00€

Uno degli champagne più conosciuti al mondo, fruttato e morbido, simbolo di festa e convivialità.

One of the world's most renowned champagnes, fruity and smooth, a symbol of celebration and conviviality.

POMMERY

80,00€

Celebre per il suo stile vivace e fresco, con sentori agrumati e finale raffinato.

Famous for its lively, fresh style, with citrus aromas and a refined finish.

JACQUES LORENT

80,00 €

Champagne brut dalla Valle della Marna, con note fruttate e richiami di brioche; equilibrato e armonioso.

Brut Champagne from the Marne Valley, with fruity notes and hints of brioche; balanced and harmonious.

RUINART

180,00€

La più antica maison di Champagne (1729), rinomata per l'eleganza e la freschezza delle sue cuvée a base di Chardonnay.

The oldest Champagne house (1729), renowned for the elegance and freshness of its Chardonnay-based cuvées.

DOM PÉRIGNON

800,00€

Iconico millesimato, sinonimo di eccellenza ed esclusività; complesso ed elegante, perfetto per occasioni uniche.

An iconic vintage Champagne, symbol of excellence and exclusivity; complex and elegant, perfect for unique occasions.

TROPICO IN UN BICCHIERE

Cocktail esotici e colorati, ispirati ai sapori e ai profumi del tropico

DAIQUIRI

8,00€

Rum bianco, succo di lime fresco, sciroppo di zucchero
White rum, fresh lime juice, sugar syrup

HEMINGWAY SPECIAL

8,00 €

Rum chiaro, succo di lime fresco, succo di pompelmo, maraschino
Light rum, fresh lime juice, grapefruit juice, maraschino

EL PRESIDENTE

8,00 €

Rum chiaro, vermouth bianco, triple sec, granatina
Light rum, dry vermouth, triple sec, grenadine

MARY PICKFORD

8,00 €

Rum chiaro, succo d'ananas, maraschino, granatina
Light rum, pineapple juice, maraschino, grenadine

PINA COLADA

8,00 €

Rum bianco, crema di cocco, succo d'ananas
White rum, coconut cream, pineapple juice

TEQUILA SUNRISE

8,00 €

Tequila, succo d'arancia, sciroppo di granatina
Tequila, orange juice, grenadine syrup

BARRACUDA

8,00 €

Rum dorato, Galliano, succo d'ananas, succo di lime, prosecco
Gold rum, Galliano, pineapple juice, lime juice, prosecco

HURRICANE

8,00 €

Rum chiaro, rum scuro, succo di maracuja, succo d'arancia, lime, sciroppo di granatina
Light rum, dark rum, passion fruit juice, orange juice, lime, grenadine syrup

JUNGLE BIRD

8,00 €

Rum scuro, Campari, succo d'ananas, succo di lime, sciroppo di zucchero
Dark rum, Campari, pineapple juice, lime juice, sugar syrup

MAI TAI

8,00 €

Rum scuro, rum chiaro, succo di lime, triple sec, sciroppo di orzata
Dark rum, light rum, lime juice, triple sec, orgeat syrup

YELLOW BIRD

8,00 €

Rum chiaro, Galliano, triple sec, succo di lime
Light rum, Galliano, triple sec, lime juice

SABOR LATINO

Cocktail nati o ispirati alla tradizione latina: tequila, lime, sale e tanto carattere

MARGARITA Tequila, triple sec, succo di lime fresco Tequila, triple sec, fresh lime juice	8,00 €
TOMMY'S MARGARITA Tequila, succo di lime fresco, sciroppo di agave Tequila, fresh lime juice, agave syrup	8,00 €
PALOMA Tequila, succo di lime, soda al pompelmo (o succo di pompelmo + soda) Tequila, lime juice, grapefruit soda (or grapefruit juice + soda)	8,00 €
MICHELADA Birra chiara, succo di lime, salsa Worcestershire, salsa piccante, sale, pepe Light beer, lime juice, Worcestershire sauce, hot sauce, salt, pepper	8,00 €
CAIPIRINHA Cachaça, zucchero di canna, lime fresco pestato Cachaça, brown sugar, muddled fresh lime	8,00 €
MOJITO Rum bianco, zucchero di canna, lime, menta fresca, soda White rum, brown sugar, lime, fresh mint, soda water	8,00 €
CUBA LIBRE Rum scuro, cola, succo di lime Dark rum, cola, lime juice	8,00 €
LONG ISLAND ICED TEA Vodka, gin, tequila, rum bianco, triple sec, succo di limone, sciroppo di zucchero, cola Vodka, gin, tequila, white rum, triple sec, lemon juice, sugar syrup, cola	8,00 €
SANGRIA Vino rosso, frutta fresca, succo d'arancia, brandy, spezie (varianti possibili) Red wine, fresh fruit, orange juice, brandy, spices (possible variations)	5,00 €

ICONE DA CINEMA

Cocktail celebri e raffinati, protagonisti della storia del cinema e dell'eleganza d'autore

COSMOPOLITAN Vodka, triple sec, succo di mirtillo rosso, succo di lime Vodka, triple sec, cranberry juice, lime juice	8,00 €
CLOVER CLUB Gin, succo di limone, sciroppo di lampone, albume Gin, lemon juice, raspberry syrup, egg white	8,00 €
SOUTHSIDE Gin, succo di lime, menta fresca, sciroppo di zucchero Gin, lime juice, fresh mint, sugar syrup	8,00 €
DRY MARTINI Gin, vermouth dry (gocce), oliva o scorza di limone Gin, dry vermouth (a drop), olive or lemon twist	8,00 €
GIN FIZZ Gin, succo di limone, sciroppo di zucchero, soda Gin, lemon juice, sugar syrup, soda water	8,00 €
SIDECAR Cognac, triple sec, succo di limone Cognac, triple sec, lemon juice	8,00 €
BETWEEN THE SHEETS Cognac, rum chiaro, triple sec, succo di limone Cognac, light rum, triple sec, lemon juice	8,00 €
WHITE LADY Gin, triple sec, succo di limone Gin, triple sec, lemon juice	8,00 €
HANKY PANKY Gin, vermouth rosso, Fernet-Branca Gin, sweet vermouth, Fernet-Branca	8,00 €
LAST WORD Gin, Chartreuse verde, maraschino, succo di lime Gin, green Chartreuse, maraschino, lime juice	8,00 €
MARTINEZ Gin, vermouth rosso, maraschino, angostura o orange bitters Gin, sweet vermouth, maraschino, angostura or orange bitters	8,00 €
LAST WORD Gin, Chartreuse verde, maraschino, succo di lime Gin, green Chartreuse, maraschino, lime juice	8,00 €
MARTINEZ Gin, vermouth rosso, maraschino, angostura o orange bitters Gin, sweet vermouth, maraschino, angostura or orange bitters	8,00 €
PARADISE Gin, apricot brandy, succo d'arancia Gin, apricot brandy, orange juice	8,00 €

THE CLASSIC CLUB

Ricette intense e decise, perfette per chi ama il whisky, il vermouth e lo stile rétro

OLD FASHIONED Bourbon o rye whiskey, zucchero, angostura, scorza d'arancia Bourbon or rye whiskey, sugar, angostura bitters, orange peel	8,00 €
BOULEVARDIER Bourbon, vermouth rosso, bitter (Campari) Bourbon, sweet vermouth, bitter (Campari)	8,00 €
MANHATTAN / ROB ROY Rye whiskey o Scotch whisky, vermouth rosso, angostura Rye whiskey or Scotch whisky, sweet vermouth, angostura bitters	8,00 €
WHISKEY SOUR Bourbon, succo di limone, sciroppo di zucchero, albume (facoltativo) Bourbon, lemon juice, sugar syrup, egg white (optional)	8,00 €
TIPPERARY Irish whiskey, vermouth rosso, Chartreuse verde Irish whiskey, sweet vermouth, green Chartreuse	8,00 €

MISCELATI DAL MONDO

Cocktail eclettici e versatili, per un brindisi senza confini

SPRITZ Prosecco, bitter (Aperol o Campari), soda Prosecco, bitter (Aperol or Campari), soda water	8,00 €
AMERICANO Vermouth rosso, bitter (Campari), soda Sweet vermouth, bitter (Campari), soda water	8,00 €
NEGRONI Gin, vermouth rosso, bitter (Campari) Gin, sweet vermouth, bitter (Campari)	8,00 €
MOSCOW MULE Vodka, succo di lime, ginger beer Vodka, lime juice, ginger beer	8,00 €
BLACK RUSSIAN Vodka, liquore al caffè Vodka, coffee liqueur	8,00 €
GREEN LIZARD Chartreuse verde, brandy Green Chartreuse, brandy	8,00 €

ALLERGENI

Si avvisa la gentile clientela che i prodotti, i piatti e le bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono contenere ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco delle “Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze” Reg.CE 1169/2011:

1. Cereali contenenti glutine e derivati (1.grano, 2.segale, 3.orzo, 4.avena, 5.farro 6.khorasan)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio (1.mandorle, 2.nocciole, 3.noci, 4.pistacchi 5.noci di acagiu, 6.pecan, 7.brasile, 8.macadamia)
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

MENU' DEGUSTAZIONE

Tagliere di formaggi della tradizione 7 , 1	Rollé di Faraona 7
Polpettine di Anguilla 1, 3, 4, 7	Polpettine di Zia Ferrarese 1, 3, 7
Cappellacci con arancia candita e riduzione di basilico 1, 3, 7	Chutney con Budino di Patate 1, 3, 7
Cappellacci con riduzione di formaggi e N'duja 1, 3, 7	Tenerina di Zucca 1, 3, 7
Pasticcio Ferrarese 1, 3, 7	Tiramisù ai Frutti di Bosco 1, 3, 7
	Mousse di mascarpone con inserto di ribes 7, 3

MENU' DEGUSTAZIONE

Carbonara 1,3,7
Tagliatelle al ragù alla bolognese 1,3,9, 7(se viene aggiunto il parmigiano)
Pasta al pesto fatto in casa 1, 8, 7
Cotoletta di suino o di pollo con patate 1, 3, 7
Manzo alla brace con patate
Insalata con Tofu o Feta 6,, 7
Insalata mista dello Chef (chiedere al personale di sala)
Patate fritte, patate al forno, verdure grigliate

