

MENÙ ASPORTO

ANTIPASTI

TAVOLOZZA RUSTICA12.00
SALUMI DI MORA E RUSTICHELLO, CROSTINI ALLO SCALOGNO E PIZZA FRITTA*

MIXED CHARCUTERIES OF MORA ROMAGNOLA PIG, BRUSCHETTA WITH SHALLOT AND FRIED PIZZA*



BATTILARDA DI TRERÈ11.00

SALUMI MISTI, CROSTINI, PECORINO, SQUACQUERONE, PIADINA MIXED CHARCUTERIES, SELECTION OF BRUSCHETTAS, PECORINO AND SQUACQUERONE CHEESE, PIADINA



TARTARE DI MANZO 9,00

SCOTTONA ROMAGNOLA, MAIONESE DI PISTACCHI, COSTONE DI PANE, PATÈ DI OLIVE E CREMA POMINI SECCHI BEEF TARTARE WITH OLIVES, DRIED TOMATOES AND CHOPPED PISTACHIOS



POLENTA FRITTA E SQUACQUERONE* 6,00

FRIED POLENTA WITH SQUACQUERONE CHEESE*



CROSTINI MISTI 5,00

SQUACQUERONE E SALSICCIA; FUNGHI; CREMA DI SCALOGNO; SCAMORZA, PANCETTA E MELANZANE; ZUCCHINI E PROSCIUTTO; FAGIOLI, SALSICCIA E FONTINA SELECTION OF BRUSCHETTAS



SFORMATINO DI SPINACI* 6,00

CON FONDATA DI PARMIGIANO SPINACH FLAN WITH PARMESAN CHEESE MELTED*



PASTA FATTA IN CASA

MEZZELUNE PATATE ALLA GRICIA**10.00

HANDMADE PASTA FILLED WITH POTATOES GRICIA STYLE (BACON, PEPPERS AND PECORINO)**



RAVIOLINI VERDI ALLA MORTADELLA BURRO10.00

E GRANELLA DI PISTACCHI**

FRESH TREE COLORS HANDMADE PASTA FILLED WITH PROVOLA AND MORTADELLA WITH CHOPPED PISTACHIOS**



RAVIOLETTE AI PORCINI**10.00

HANDMADE RAVIOLETTE WITH PORCINI MUSHROOMS **



TORTELLI DI RICOTTA E SPINACI BURRO E SALVIA** .. 8.00

HANDMADE PASTA FILLED WITH COTTAGE CHEESE MELTED WITH BUTTER AND SAGE**



TAGLIATELLE AL RAGÙ** 7.00

HANDMADE TAGLIATELLE WITH MEAT RAGÙ**



CURZUL CON SCALOGNO E PANCETTA** 7.00

HANDMADE SPAGHETTI WITH SHALLOT AND BACON**



CHITARRINA CACIO, PEPE E LIME** 7.00

CHITARRINA WITH CHEESE, PEPPER AND LIME**



CAPPELLETTI ALLA CASTELLANA**10.00

HANDMADE CAPPELLETTI IN BROTH**



PASTA E FAGIOLI DI "ANDREA"*** 8.00

ANDREA'S PASTA WITH BEANS **



SECONDI PIATTI

TAGLIATA AI PORCINI19.00

SLICED BEEF WITH PORCINI MUSHROOMS

TAGLIATA DI MANZO CON PATATE AL FORNO16.00

SLICED BEEF WITH BAKED POTATOES

GRIGLIATA MISTA DI CARNE13.00

SALSICCIA, PANCETTA, CASTRATO, ARROSTICINO, POLLO, COSTOLA DI MAIALE

MIXED GRILLED MEAT: SAUSAGE, BACON, MUTTON, SHEEP SKEWER, CHICKEN

CASTRATO E ARROSTICINI CON POMODORI AI FERRI11.00

GELDED SHEEP AND SHEEP SKEWER WITH GRILLED TOMATOES

PIATTO VEGETARIANO11.00

POLPETTINE DI MELANZANA, SCAMORZA AI FERRI, SFORMATINO DI SPINACI, PATATE AL FORNO E VERDURE ALLA GRIGLIA GRILLED VEGETABLES, GRILLED SCAMORZA, SPINACH FLAN, BAKED POTATOES AND FRY



PIADABURGER ROMAGNA11.00

SCOTTONA ROMAGNOLA, ROSTI DI PATATE, POMODORO, INSALATA; CON PATATE FRITTE E SALSIS TRERÈ

SCOTTONA ROMAGNOLA BEEF, POTATOES ROSTI, TOMATOES, SALAD SERVED WITH FRIED POTATOES AND CHIVES.



POLENTE GRATINATE

POLENTA AL RAGÙ6.00

POLENTA WITH MEAT RAGÙ



POLENTA AI FUNGHI 8.00

POLENTA WITH MUSHROOMS*



POLENTA AL FORMAGGIO6.00

POLENTA WITH CHEESE



CONTORNI

PATATE AL FORNO2.50

BACKED PATATOES

PATATE CASERECE FRITTE*2.50

FRIED HOMEMADE POTATOES*



VERDURE ALLA GRIGLIA O GRATINATE2.50

GRILLED VEGETABLES OR AU GRATIN

DOLCI

ZUPPA INGLESE3.00

ZUPPA INGLESE



BISCOTTI E PASSITO3.00

BISCUITS AND SWEET WINE (ALBANA PASSITO)



CREMA CATALANA3.00

CATALAN CREAM



PANNA AL FORNO3.00

BAKED CREAM



RICOTTINA CON FRUTTI DI BOSCO3.00

RICOTTA WITH MIXED BERRIES



MASCARPONE CON CIOCCOLATO CALDO3.00

MASCARPONE CREAM WITH MELTED CHOCOLATE



LEGENDA SIMBOLI

③ LATTICINI, MILK

① UOVA, EGG

② CEREALI, CEREALS CONTAINING GLUTEN

⑦ SEDANO, CELERY

⑤ FRUTTA A GUSCIO, NUTS

① SENAPE, MUSTARD

PRODOTTI

COOP. AGR. GESCO

CLAI

AZ. AGRICOLA ZAVOLI

IGEA CARNI

LATTE CESENA

VINI TRERÈ

* IN ASSENZA DI PRODOTTI FRESCHI VERRANNO UTILIZZATI PRODOTTI DI QUALITÀ SURGELATI

IN THE ABSENCE OF FRESH PRODUCTS, FROZEN QUALITY PRODUCTS WILL BE USED

** LA PASTA VIENE DA NOI PRODOTTA FRESCA E ABBATTUTA LA TEMPERATURA CON L'ABBATTITORE

PASTA IS FRESHLY PRODUCED AND PUT IN THE BLAST CHILLER

LA LISTA DEGLI INGREDIENTI E DEGLI ALLERGENI È ALLEGATA AL NOSTRO MANUALE DI RICETTE, INGREDIENTI E FORNITORI SITUATO ALL'INGRESSO DEL RISTORANTE. SIAMO A DISPOSIZIONE PER FARLO VISIONARE IN QUALSIASI MOMENTO.

MATERIE PRIME/PRODOTTI ABBATTUTI IN LOCO: ALCUNI PRODOTTI FRESCI VENGONO SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA PER GARANTIRE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA, COME DESCRITTO NEL PIANO HACCP AI SENSI DEL REG. CE 852/04 E REG. CE 853/04. IN QUESTO LOCALE SI SERVE ACQUA POTABILE TRATTATA.

