

MENÙ

ANTIPASTI

TAVOLOZZA RUSTICA SALUMI DI MORA E RUSTICHELLO, CROSTINI ALLO SCALOGNO E PIZZA FRITTA* MIXED CHARCUTERIES OF MORA ROMAGNOLA PIG, BRUSCHETTA WITH SHALLOT AND FRIED PIZZA* 🌿🍷	14.00
BATTILARDA DI TRERÈ SALUMI MISTI, CROSTINI, PECORINO, SQUACQUERONE, PIADINA MIXED CHARCUTERIES, SELECTION OF BRUSCHETTAS, PECORINO AND SQUACQUERONE CHEESE, PIADINA 🌿🍷	13.00
TARTARE DI MANZO CON CAVOLO CON CAPPUCCIO VIOLA, MAIONESE DI SOIA E ZENZERO BEEF TARTARE WITH VIOLET CABBAGE, SOY AND GINGER'S MAYO 🍷	11,00
STRUDELINO DI VERDURE CON SPUMA DI CAPRINO ALLE ERBE VEGETABLE STRUDEL WITH CHEESE 🍷🌿🍷	8,00
CROSTINI MISTI SALSICCIA E ZAFFERANO; PATÈ DI OLIVE, SCAMORZA, PANCETTA E MELANZANE; RAGÙ DI MANZO; FUNGHI, FAGIOLI, CRUDO E FONTINA SELECTION OF BRUSCHETTAS 🍷🌿🍷	7,00
BAVARESE DI PARMIGIANO CON CULATELLO E CIALDA AL BALSAMICO PARMESAN BAVARESE WITH CULATELLO AND BALSAMIC WAFER 🍷🍷	10,00

LEGENDA SIMBOLI

- 🍷 LATTICINI, MILK
- 🍷 UOVA,EGG
- 🌿 CEREALI, CEREALS CONTINING GLUTEN
- 🍷 SEDANO, CELERY
- 🍷 FRUTTA A GUSCIO, NUTS
- 🍷 SENAPE, MUSTARD

PRODOTTI

COOP. AGR. GESCO
CLAI
AZ. AGRICOLA ZAVOLI
IGEA CARNI
LATTE CESENA
VINI TRERÈ

PASTA FATTA IN CASA

MEZZELUNE PATATE ALLA GRICIA** HANDMADE PASTA FILLED WITH POTATOES GRICIA STYLE (BACON, PEPPERS AND PECORINO)** 🍷🌿🍷	12.00
RAVIOLINI VERDI ALLA MORTADELLA BURRO E GRANELLA DI PISTACCHI** GREEN HANDMADE PASTA PROVOLA AND MORTADELLA WITH CHOPPED PISTACHIOS** 🌿🍷🍷🍷	12.00
GIRASOLE DI POLENTA E STANCO DI BRISIGHELLA CON RAGÙ DI FUNGHI HANDMADE PASTA FILLED WITH POLENTA AND BRISIGHELLA CHEESE, SERVED WITH MUSHROOMS RAGÙ 🍷🍷🌿	12.00
ORECCHIONI DI RICOTTA E SPINACI BURRO E SALVIA** HANDMADE PASTA FILLED WITH RICOTTA CHEESE MELTED WITH BUTTER AND SAGE** 🌿🍷🍷	10.00
TAGLIATELLE AL RAGÙ** HANDMADE TAGLIATELLE WITH MEAT RAGÙ** 🍷🌿🍷	9.00
CURZUL CON SCALOGNO E PANCETTA** HANDMADE SPAGHETTI WITH SHALLOT AND BACON** 🌿🍷	9.00
CHITARRINA CACIO, PEPE E LIME** CHITARRINA WITH CHEESE, PEPPER AND LIME** 🌿🍷🍷	9.00
CAPPELLETTI ALLA CASTELLANA** HANDMADE CAPPELLETTI IN BROTH** 🍷🌿🍷🍷	12.00
PASTA DEL CONTADINO, SALSICCIA E ZAFFERANO** HANDMADE PASTA WITH SAUSAGE AND SAFFRON 🌿🍷🍷	9.00

SECONDI PIATTI

TAGLIATA AI FUNGHI MISTI SLICED BEEF WITH PORCINI MUSHROOMS 🍷	20.00
TAGLIATA DI MANZO CON PATATE AL FORNO SLICED BEEF WITH BAKED POTATOES	18.00
GRIGLIATA MISTA DI CARNE SALSICCIA, PANCETTA, CASTRATO, ARROSTICINO, COSTINE, SALSA BBQ MIXED GRILLED MEAT: SAUSAGE, BACON, MUTTON, SHEEP SKEWER, RIBS WITH BBQ SAUCE 🍷	15.00
CASTRATO E ARROSTICINI CON POMODORI AI FERRI GELDED SHEEP AND SHEEP SKEWER WITH GRILLED TOMATOES	13.00
COSTINE IN SALSA BBQ CON MILLEFOGLIE DI PATATE RIBS WITH BBQ SAUCE AND POTATOES PIE	12.00
PIATTO VEGETARIANO POLPETTINE DI MELANZANA, SCAMORZA AI FERRI, STRUDELINO DI VERDURE, PATATE AL FORNO E POMODORO GRATINATO AUBERGINE BALLS, GRILLED SCAMORZA, VEGETABLE STRUDEL, BAKED POTATOES AND GRATIN TOMATOES 🌿🍷🍷	13.00
TRIPPA STUFATA CON FAGIOLI STEW BELLY WITH BEANS 🍷	11.00
PIADABURGER ROMAGNA SCOTTONA ROMAGNOLA, POMODORO, INSALATA; CHEDDAR BACON CON PATATE FRITTE E SALSA TRERÈ. SCOTTONA ROMAGNOLA BEEF, TOMATOES, SALAD, CHEDDAR AND BACON SERVED WITH FRIED POTATOES AND TRERÈ SAUCE 🍷🌿🍷🍷	13.00

CONTORNI

PATATE AL FORNO BACKED POTATOES	4.50
PATATE CASERECCE FRITTE* FRIED HOMEMADE POTATOES* 🌿	4.50
VERDURE ALLA GRIGLIA O GRATINATE GRILLED VEGETABLES OR AU GRATIN 🌿	4.50
BIETOLE AOP CHARD WITH GARLIC, CHILLY PEPPER AND OLIVE OIL	4.50
TORTINO DI PATATE POTATOES PIE 🍷🍷	4.50

DOLCI

TORTA DI MELE E CANNELLA APPLE AND CINNAMON PIE 🌿🍷🍷	5.00
BISCOTTI E PASSITO BISCUITS AND SWEET WINE (ALBANA PASSITO) 🌿🍷🍷🍷	5.00
CREMA CATALANA CATALAN CREAM 🍷🍷	5.00
SORBETTO AL CAFFÈ O AL LIMONE COFFEE OR LEMON SORBET 🍷	4.00
CROSTATA CON CREMA PASTICCERA CREAM PAT PIE 🌿🍷🍷	5.00
BIANCO MANGIARE ALLE MANDORLE CON SALSA MOU BIANCO MANGIARE WITH ALMONDS AND MOU SAUCE 🍷🍷	5.00
MASCARPONE CON CIOCCOLATO CALDO MASCARPONE CREAM WITH HOT CHOCOLATE 🍷🍷	5.00
COPERTO, COVER CHARGE	2.00

* 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 FRESCHI 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.

