

MENÙ

ANTIPASTI

TAVOLOZZA RUSTICA SALUMI DI MORA, RUSTICHELLO, PIZZA FRITTA* E SCALOGNO SOTT'OLIO MIXED CHARCUTERIES OF MORA ROMAGNOLA PIG, FRIED PIZZA* AND SHALLOT IN OIL 🌿🥚🍷	14.00
BATTILARDA DI TRERÈ SALUMI MISTI, PECORINO, SQUACQUERONE, PIADINA MIXED CHARCUTERIES, SELECTION OF BRUSCHETTAS, PECORINO AND SQUACQUERONE CHEESE, PIADINA 🌿🥚	13.00
TARTARE DI MANZO UOVO MARINATO, CREMA DI PISTACCHIO, CRACKER DI PASTA SFOGLIA* BEEF TARTARE SERVED WITH MARINATED EGG, PISTACHIO CREAM AND PUFF PASTRY CRACKER* 🥚🌿🍷🥄	11,00
BRUSCHETTONE DI TRERÈ SQUACQUERONE SALSICCIA E ZAFFERANO, PANCETTA MELANZANE E SCAMORZA, FUNGHI BRUSCHETTA SERVED WITH SQUACQUERONE CHEESE SAUSAGE AND SAFFRON, BACON EGGPLANT AND SCAMORZA CHEESE, MUSHROOMS 🥚🌿	7,00
FLAN DI ZUCCA E PATATE CON CREMA DI FORMAGGIO PUMPKIN AND POTATOES FLAN SERVED ON A CHEESE CREAM 🥚🌿🍷	8,00
INSALATA DI POLIPO* E PATATE AL PROFUMO DI BASILICO OCTOPUS AND POTATOES SALAD FLAVOURED WITH BASIL	13,00

PASTA FATTA IN CASA

RAVIOLINI VERDI ALLA MORTADELLA BURRO E GRANELLA DI PISTACCHI** GREEN HANDMADE PASTA FILLED WITH PROVOLA AND MORTADELLA WITH CHOPPED PISTACHIOS** 🌿🥚🍷🥄	12.00
MEZZELUNE DI PATATE Ai PORCINI* HANDMADE PASTA FILLED WITH POTATOES AND SERVED WITH PORCINI MUSHROOMS* 🥚🍷🌿	12.00
TORTELLI DI RICOTTA E SPINACI BURRO E SALVIA** HANDMADE PASTA FILLED WITH COTTAGE, CHEESE, SERVED WITH BUTTER AND SAGE** 🌿🥚🍷	10.00
MACCHERONCINI AL RAGÙ DI SALSICCIA** HANDMADE PASTA SERVED WITH SAUSAGE RAGÙ 🌿🍷	9.00
TAGLIATELLE AL RAGÙ** HANDMADE TAGLIATELLE WITH MEAT RAGÙ** 🌿🌿🍷	9.00
CURZUL CON SCALOGNO E PANCETTA** HANDMADE SPAGHETTI WITH SHALLOT AND BACON** 🌿🍷	9.00
GNOCCHI DI PATATE VIOLA CON GAMBERI** E OLIO AL BASILICO PURPLE POTATO GNOCCHI SERVED WITH SHRIMPS* AND BASIL OIL 🌿🍷	11.00
BIGOLI AL SUGO DI CINGHIALE** HANDMADE PASTA SERVED WITH WILD BOAR SAUCE 🍷🌿	12.00
CAPPELLETTI ALLA CASTELLANA** CAPPELLETTI ALLA CASTELLANA HANDMADE CAPPELLETTI IN BROTH 🥚🌿🍷🌿	12.00

SECONDI PIATTI

TAGLIATA DI MANZO CON PATATE AL FORNO SLICED BEEF WITH BAKED POTATOES	18.00
TAGLIATA DI MANZO MARINATA AL SALE DI CERVIA E SANGIOVESE CON SFIANDRINE AI FERRI SLICED BEEF MARINATED WITH CERVIA SALT AND SANGIOVESE SERVED WITH GRILLED SPHANDRINE	18.00
GRIGLIATA MISTA DI CARNE SALSICCIA, PANCETTA, COSTINA, CASTRATO, ARROSTICINI MIXED GRILLED MEAT (SAUSAGE, BACON, RIB, GELDED SHEEP, SHEEP SKEWERS)	15.00
CASTRATO E ARROSTICINI CON POMODORI Ai FERRI GELDED SHEEP AND SHEEP SKEWER WITH GRILLED TOMATOES	13.00
COSTOLETTE DI MAIALE ALLA CONTADINA CIPOLLA, SALSA DI POMODORO E PATATE PEASANT PORK RIBS (ONION, TOMATO SAUCE AND POTATOES)	15.00
PIATTO VEGETARIANO LASAGNETTE DI VERDURE, TOMINO, PATATE AL FORNO, FRIGGIONE, CARCIOFI FRITTI VEGETABLE LASAGNETTE, TOMINO CHEESE, BACKED POTATOES, FRIGGIONE AND FRIED ARTICHOKEs 🌿🥚🍷	13.00
HAMBURGER TRERÈ SCOTTONA, SQUACQUERONE, POMODORO, RUCOLA, CONFETTURA DI CIPOLLA DI TROPEA E PIADINA CON PATATE FRITTE ALLA PAPRIKA HAMBURGER TRERÈ - SCOTTONA BEEF, SQUACQUERONE CHEESE, TOMATO, ROCKET, TROPEA ONION JAM AND PIADINA SERVED WITH PAPRIKA FRIED POTATOES 🌿🥚	13.00
SALMÌ DI CAPRIOLO CON POLENTA AI FERRI ROE DEER SALMI' SERVED WITH GRILLED POLENTA 🌿	13.00
SPIEDINI DI MAZZANCOLLE* AGLI AGRUMI CON ZUCCA AL FORNO MAZZANCOLLE SKEWERS MARINATED WITH CITRUS FRUIT AND SERVED WITH ROASTED PUMPKIN	14.00

LE NOSTRE POLENTE

POLENTA GRATINATA AI FORMAGGI GRATINÉ POLENTA WITH CHEESE 🥚	8.00
POLENTA CON FUNGHI PORCINI POLENTA WITH PORCINI MUSHROOMS 🥚	10.00
POLENTA CON RAGÙ DI SALSICCIA POLENTA WITH SAUSAGE RAGÙ 🥚	9.00

CONTORNI

PATATE AL FORNO BACKED POTATOES	4.50
PATATE CASERECCHE FRITTE* FRIED HOMEMADE POTATOES* 🌿	4.50
VERDURE ALLA GRIGLIA O GRATINATE GRILLED VEGETABLES OR AU GRATIN 🌿	4.50
FRIGGIONE FRIGGIONE	4.50
POLENTA Ai FERRI GRILLED POLENTA 🥚	4.50

DOLCI

CREMA CATALANA CATALAN CREAM 🍷🥚	5.00
PANNA COTTA AL FORNO PANNA COTTA WITH CARAMEL 🥚🍷	5.00
BISCOTTI E PASSITO BISCUITS AND SWEET WINE (ALBANA PASSITO) 🌿🍷🍷🥚	5.00
BUDINO AL CIOCCOLATO CHOCOLATE PUDDING 🥚	5.00
STRUDEL DI MELE CON GELATO ALLA CREMA APPLE STRUDEL SERVED WITH CREAM ICE-CREAM 🌿🍷🍷🥚	5.00
TORTA DI RISO RICE CAKE 🌿🍷🍷	5.00
COPERTO, COVER CHARGE	2.00

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

* 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.

