

MENÙ

ANTIPIASTI

TAVOLOZZA RUSTICA SALUMI DI MORA, SCALOGNO SOTT'OLIO E PIZZA FRITTA** MIXED CHARCUTERIES OF MORA ROMAGNOLA PIG, SHALLOT IN OIL AND FRIED PIZZA	15.00
BATTILARDA DI TRERÈ SALUMI MISTI, PECORINO, SQUACQUERONE E PIADINA* MIXED CHARCUTERIES, PECORINO AND SQUACQUERONE CHEESE AND PIADINA*	13.00
BRUSCHETTONE DI TRERÈ SALSICCIA E ZAFFERANO; PORCINI*; SPECK, ZUCCHINE E PECORINO BRUSCHETTA WITH SQUACQUERONE CHEESE, SAUSAGE AND SAFFRON; PORCINI MUSHROOMS*; SPECK, ZUCCHINI AND PECORINO CHEESE	8.00
TARTARE DI MANZO E LE SUE SALSE (POMODORINI SECCHI; OLIVE NERE; SALSA VERDE) SERVITA CON MINI PIADINE* BEEF TARTARE SERVED WITH MINI PIADINA* AND SAUCES (DRY TOMATOES; BLACK OLIVES; GREEN SAUCE)	12.00
SFORMATINO DI SPINACI CON CREMA DI FORMAGGIO E VELA CROCCANTE DI PANCETTA SPINACH PIE SERVED WITH CHEESE CREAM AND CRUNCHY BACON	8.00
POLENTA FRITTA AL ROSMARINO CON BURRATINA FRIED POLENTA WITH BURRATA CHEESE AND ROSEMARY	8.00

PASTA FATTA IN CASA

RAVIOLINI VERDI ALLA MORTADELLA BURRO E GRANELLA DI PISTACCHI** GREEN HANDMADE PASTA FILLED WITH PROVOLA AND MORTADELLA WITH CHOPPED PISTACHIOS**	13.00
RISOTTO ALLA ZUCCA PUMPKIN RISOTTO	11.00
TORTELLI DI RICOTTA E SPINACI BURRO E SALVIA** HANDMADE PASTA FILLED WITH COTTAGE CHEESE AND SPINACH SERVED WITH BUTTER AND SAGE**	11.00
MEZZELUNE DI PATATE SALSICCIA E SANGIOVESE** HANDMADE PASTA FILLED WITH CHEESE AND POTATOES SERVED WITH A SAUCE MADE WITH SAUSAGE AND SANGIOVESE WINE	13.00
RAVIOLETTE AI PORCINI** HANDMADE PASTA SERVED PORCINI MUSHROOMS*	13.00
TAGLIATELLE AL RAGÙ** HANDMADE TAGLIATELLE WITH MEAT RAGÙ**	10.00
CURZUL CON SCALOGNO E PANCETTA** HANDMADE SPAGHETTI WITH SHALLOT AND BACON**	10.00
PAPPARDELLE NERE AL CARBONE CON SUGO DI CINGHIALE** HANDMADE BLACK PASTA SERVED WITH WILD BOAR'S SAUCE	12.00
CAPPELLETTI ALLA CASTELLANA** HANDMADE CAPPELLETTI SERVED IN BROTH	14.00
GNOCCHI DI PATATE AL PESTO DI PISTACCHIO E ARANCIA** POTATOES GNOCCHI SERVED WITH PISTACHIO AND ORANGE'S PESTO	10.00

SECONDI PIATTI

TAGLIATA DI MANZO CON PATATE AL FORNO SLICED BEEF WITH BAKED POTATOES	19.00
CINGHIALE IN UMIDO CON PURÈ STEWED WILD BOAR SERVED WITH MASHED POTATOES	14.00
GRIGLIATA MISTA DI CARNE SALSICCIA, PANCETTA, CASTRATO, ARROSTICINI E COSCIA DI POLLO MIXED GRILLED MEAT: SAUSAGE, BACON, MUTTON, SHEEP SKEWER AND CHICKEN	16.00
CASTRATO E ARROSTICINI CON POMODORI AI FERRI GELDED SHEEP AND SHEEP SKEWER WITH GRILLED TOMATOES	14.00
CONIGLIO ALLE OLIVE CON BIETA* AOP RABBIT WITH OLIVE SERVED WITH AOP CHARD	15.00
PETTO D'ANATRA TIMO E MIELE CON RADICCHIO ALLA GRIGLIA DUCK BREAST WITH THYME AND HONEY, SERVED WITH GRILLED RADICCHIO	17.00
IL NOSTRO VEGETARIANO CARCIOFI* FRITTI; RADICCHIO ALLA GRIGLIA; FRITTATINA AL PORRO; TOMINO SU CROSTONE DI POLENTA FRIED ARTICHOKEs*; GRILLED RADICCHIO, LEEKS FRITTATA; TOMINO CHEESE WITH POLENTA	14.00
PIADA CHEESEBURGER TRERÈ PIADINA*, SCOTTONA ROMAGNOLA, FONTINA; SPECK CROCCANTE; CREMA DI ZUCCA PIADINA*, SCOTTONA BEEF, FONTINA CHEESE, CRUNCHY SPECK; PUMPKIN CREAM	15.00

CONTORNI

PATATE AL FORNO BACKED PATATOES	5.50
PATATE FRITTE FRIED POTATOES	5.50
VERDURE ALLA GRIGLIA O GRATINATE GRILLED VEGETABLES OR AU GRATIN	5.50
PURÈ MASHED POTATOES	5.50
BIETA* AOP CHARD* AOP	5.50

DOLCI

ZUPPA INGLESE ZUPPA INGLESE	6.00
LATTE ALLA PORTOGHESE	6.00
BISCOTTI E PASSITO BISCUITS AND SWEET WINE (ALBANA PASSITO)	6.00
SEMIFREDDO ALLA NOCCIOLA CON CIOCCOLATO FONDENTE HAZELNUT SEMIFREDDO SERVED WITH DARK CHOCOLATE	6.00
MASCARPONE CON I FRUTTI DI BOSCO MASCARPONE CREAM SERVED WITH BERRIES	6.00
TORTA DI CAROTE E MANDORLE CARROTS AND ALMONDS CAKE	6.00
COPERTO, COVER CHARGE	2.50

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
SPADONI
IGEA CARNI
CENTRALE DEL LATTE
DI 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.

