

Antipasti

Selezione di salumi del territorio con piadina	€ 15
Involentino di verza ripieno di salsiccia e porcini con fonduta di formaggio	€ 13
Petto d'oca affumicato con misticanza	€ 14
Porchetta di tonno	€ 14
Burrata con pane tostato ed alici del Cantabrico	€ 15
Polpettine di pesce con salsa del giorno	€ 15
Sformatino al formaggio di fossa su fonduta di parmigiano	€ 12
Sardoncini sfilettati e fritti con cipolla caramellata e piadina	€ 14

Primi

(la nostra pasta è fatta in casa, tirata al mattarello)

Cappelletti romagnoli di formaggio in brodo	€ 14
Strozzapreti con crema di cavolo viola, stracciatella e crudo di gambero	€ 16
Pappardelle al ragù bianco di coniglio con olive taggiasche	€ 14
Cappelletti di pesce in brodo di paganello	€ 16
Tagliatelle al ragù	€ 11
Ravioli ripieni di cernia al profumo di timo, con pomodorini, gamberi e stracciatella	€ 17
Cappellacci di fossa e porcini al profumo di scalogno e guanciale	€ 16
Tagliolini ai gamberi con pesto di basilico alle mandorle e pomodorini	€ 16
Gnocchi con fonduta di CaFFFiero (Formaggio delle fosse Brandinelli), bruciatini di guanciale e nocciole tostate	€ 15
Risotto del giorno (min. 2 persone) - tempo di attesa 20 min.	€ 18/22

Secondi

Tagliata di cube roll irlandese al sale dolce di Cervia e rosmarino	€ 25
Polipo grigliato su crema di patate aromatizzate e salsa di peperone grigliato	€ 22
Spiedone di carne di suino selezionato	€ 17
Filetto di salmone in crosta di pistacchi	€ 18
Polpette di manzo su fonduta di formaggio al profumo di gorgonzola e cascata di ricotta salata	€ 16
Spiedone "Edamus" (branzino sfilettato avvolto nel guanciale)	€ 19
Seppia con piselli	€ 15
Goulasch	€ 23

Contorni

Insalata mista	€ 4,5
Patate al forno	€ 5,5
Verdure di stagione	€ 6

Dolci

Tartufo al semifreddo di mascarpone e cioccolato	€ 9
Sigaro al cioccolato con crema pasticceria al Calvados	€ 8
Millefoglie con crema diplomatica	€ 7
Tortino al cioccolato "cuore caldo" (minimo 10 minuti)	€ 7
Mascarpone "godurioso"	€ 7

AVVERTENZE PER ALLERGIE E INTOLLERANZE ALIMENTARI

Se sei allergico o intollerante ad una o più sostanze informaci e ti indicheremo le preparazioni prive degli specifici allergeni. Le nostre procedure HACCP tengono conto del rischio di contaminazione crociata ed il nostro personale è addestrato per occuparsi del rischio, non è tuttavia possibile escludere che i prodotti alimentari entrino in contatto con gli altri allergeni durante la preparazione e la somministrazione.

COPERTO 3 € - Piada 1,5 €

*Si segnala ai Signori clienti che in questo esercizio, ferma l'applicazione dei prezzi, si servono carni, pesci e prodotti ortofruttili freschi, surgelati e/o congelati con riferimento sia alle eventuali richieste specifiche dei clienti stessi sia alle esigenze di organizzazione aziendale sia alle condizioni di offerta e di reperibilità dei generi di mercato. Combinato disposto 5154 CP e Art. 4 L. 18.377 n. 63