

ANTIPASTI

Il Crostone con pomodoro grigliato al rosmarino, burrata e prosciutto crudo di Parma	9,50
La Piadina farcita “il mezzo metro”	16,00
Il Prosciutto crudo in fonduta di Parmigiano tiepida e funghi Champignons	9,00
Il Panino al rosmarino con roast beef di manzo, rucola, senape e scalogno alle erbe	9,50
La Pancia di maialino da latte, Tropea caramellata e zenzero	9,50
La Tartare di Marchigiana, misticanza e uovo	14,50
La melanzana con crema di gorgonzola, pomodori confit e capperi di Pantelleria “La Nicchia”	9,00
Il Tortino di squacquerone, fichi freschi, crumble di pinoli e misticanza	9,50

PRIMI PIATTI

Tagliolini agli stridoli e pancetta di Mora Romagnola	9,00
Gnocchi di patate gratinati con taleggio e porcini	9,00
Tortelli di borragine e Parmigiano Reggiano invecchiato 30 mesi	10,00
Pizzicotti di magro di manzo al formaggio di fossa di Sogliano	10,00
Strozzapreti con scalogno, pancetta di Mora Romagnola, datterini e ricotta affumicata	9,00
Tagliatelle al ragù	8,00
Cappelletti al ragù	9,00

ACCOMPAGNAMENTI

Pinzimonio	5,00
Patate arrosto sabbiate	5,00
Verdure di stagione	5,00
Erbette saltate con olio e peperoncino	5,00
Radicchio di Treviso con bruciatini	6,00

PIETANZE

Le basse temperature:

Il Galletto ruspante alle erbe fini, ristretto all'aceto balsamico e patate arrosto	16,00
Lo stinchetto di maialino da latte e contorni di stagione	18,00
Il coniglio al forno e contorni di stagione	18,00

Dalla griglia:

Lo spiedino e le costine (pollo, vitello, pancetta, salsiccia) e patate arrosto	15,50
La tagliata di entrecote di Angus all'olio E.V.O. sale grosso di Cervia e rosmarino	17,50
La tagliata di entrecote di Angus all'olio E.V.O. con scalogno, pomodorini e scaglie di Parmigiano	18,00

...al carrello:

La razza Marchigiana	Costata	5,50
	Fiorentina	6,00
La razza Hereford irlandese	Costata	4,50
	Fiorentina	5,00

Coperto e Piadina romagnola	2,50
------------------------------------	-------------

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.