

Proposte di terra

Antipasti

- Tagliere gourmet romagnolo x 2 persone €. 18,00
(salumi, burrata, tortelli alla lastra, piadina e crostini)

Primi Piatti

- Paglia e fieno prosciutto, piselli e pomodoro €. 9,00
- Spoia lorda con zucchine, i suoi fiori e guanciaie croccante €. 11,00
- Passatelli verdi su fonduta al parmigiano e noce moscata €. 11,00
- Tortelli di patata con finferli €. 13,00
- Tagliatelle ai funghi porcini freschi €. 12,00

Secondi Piatti

- Melone e Prosciutto (Prosciutto di Norcia I.G.P) €. 12,00
- Il vero Vitello tonnato €. 13,00
- Tagliata di Angus al rosmarino e olio Evo €. 16,00
- Tagliata di Angus ai porcini €. 20,00
- Tagliata Romagnola alla griglia con cip. di Tropea fritta €. 20,00
- Filetto al pepe verde €. 18,00
- Vera cotoletta alla milanese (braciola di vitello) €. 14,00
- Costolette di agnello dorate €. 14,00
- Galletto intero alla griglia €. 12,00
- Coniglio cotto nel forno a legna con patate €. 12,00
- Maialino cotto nel forno a legna con patate €. 15,00

Piatto della settimana

- **Fiorentina di scottona di Angus cotta alla griglia €. 4,00 hg**

Dessert

- Pavlova alla frutta €. 7,00
- Semifreddo al lime €. 6,50

Proposte di mare

Antipasti

- Panzanella di gamberi €. 14,00
- Polpette di baccalà con cipolla caramellata €. 10,00
- Sarde e cipolla dorata €. 9,00

Primi Piatti

- Tagliolini alle canocchie €. 15,00
- Risotto rosso alla marinara €. 15,00
- Passatelli con vongole dell'Adriatico e pomini confit €. 15,00

Secondi Piatti

- Spiedini misti calamari e gamberi €. 15,00
- Fritto misto gamberi, calamari e verdure €. 15,00
- Branzino cotto alla griglia €. 16,00
- Calamari alla carta €. 15,00
- Filetto di tonno al sesamo €. 18,00

Piatto Speciale

- Spadellata di cozze alla tarantina €. 11,00
- tagliolini cotti nel loro sugo €. 5,00

Contorni

- Cipolle al forno €. 5,00
- Olive all'ascolana €. 6,00
- Cremini fritti €. 6,00
- Fiori di zucca fritti €. 6,00
- Porcini fritti o alla griglia €. 10,00