

Proposte di terra

Antipasti

- Crema di zucca con porcini trifolati €. 10,00
- Tagliere gourmet romagnolo x 2 persone €. 20,00
(salumi, burrata, tortelli alla lastra, piadina e crostini)

Primi Piatti

- Gnocchi di zucca gratinati e tartufo nero €. 13,00
- Paglia e fieno prosciutto, piselli e pomodoro €. 9,00
- Passatelli verdi su fonduta al parmigiano e noce moscata €. 11,00
- Tortelli di patata al guanciale e carciofi freschi €. 13,00
- Tagliatelle ai funghi porcini freschi €. 12,00

Secondi Piatti

- Salsiccia di Mora Romagnola alla griglia €. 10,00
- Salsiccia matta di Mora Romagnola alla griglia €. 10,00
- Fiorentina di Scottona di Angus alla griglia €. 4,00 hg.
- Fiorentina di Scottona di Bufala €. 4,50 hg.
- Galletto intero alla griglia €. 12,00
- Tagliata di Angus al rosmarino e olio Evo €. 18,00
- Tagliata di Angus ai porcini freschi €. 23,00
- Filetto al pepe verde €. 18,00
- Vera cotoletta alla milanese (braciola di vitello) €. 15,00
- Coniglio cotto nel forno a legna con patate €. 12,00
- Maialino cotto nel forno a legna €. 12,00
- Trippa in umido €. 12,00

Tagliatelle burro e tartufo bianco	€. 25,00
Tortelloni burro e tartufo bianco	€. 27,00
Cappelletti con ripieno di tartufo bianco al burro	€. 15,00
Uova al tegame con tartufo bianco	€. 25,00

Proposte di mare

Antipasti

- Polpette di baccalà con cipolla caramellata €. 10,00
- Spadellata di canocchie €. 16,00

Primi Piatti

- Tagliolini alle canocchie €. 15,00
- Risotto rosso alla marinara €. 15,00

Secondi Piatti

- Spiedini misti calamari e gamberi €. 15,00
- Fritto misto gamberi, calamari e verdure €. 15,00
- Calamari alla carta €. 15,00
- Baccalà alla griglia con cipolla al forno €. 16,00

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
- Porcini fritti €. 10,00

Dessert

- Degustazione di dolci di marroni €. 7,50
- Latte al forno con amaretti €. 6,50
- Semifreddo allo zabaione con amarene €. 6,50