

## Proposte di terra

### Antipasti

- Tagliere gourmet romagnolo x 2 persone €. 22,00  
*(salumi, burrata, tortelli alla lastra, piadina e crostini)*
- Radicchio di campo con bruciatini €. 8,50
- Insalatina di carciofi Moretti di Brisighella e grana €. 10,00

### Primi Piatti

- Tagliolini ai funghi prugnoli €. 14,00
- Spoja lorda alle zucchine e fiori di zucca €. 12,00
- Passatelli verdi su fonduta al parmigiano e noce moscata €. 12,00
- Tortelli di patata al guanciale e carciofi freschi €. 13,00
- Tagliolini ai carciofi moretto di Brisighella €. 13,00
- Cappelletti con ripieno di burrata con prosciutto di Parma e asparagi €. 13,00

### Secondi Piatti

- Tagliata di Angus al rosmarino e olio Evo €. 19,00
- Costolette d'agnello dorate €. 15,00
- Galletto intero alla griglia €. 14,00
- Filetto al pepe verde €. 20,00
- Vera cotoletta alla milanese (braciola di vitello) €. 18,00
- Coniglio cotto nel forno a legna con patate €. 13,00
- Maialino cotto nel forno a legna €. 13,00
- **Eccezionale Fiorentina di Scottona Scozzese €. 4,00 hg.**

### Dessert

- Torta alla robiola con coulis di fragole €. 7,00
- Semifreddo allo zabaione con amarene €. 6,50

## Proposte di mare

### Antipasti

- Polpette di baccalà con cipolla caramellata €. 11,00
- Spadellata di canocchie €. 18,00

### Primi Piatti

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

### Secondi Piatti

- Seppia cotta a bassa temperatura su crema di piselli e porro croccante €. 16,00
- Spiedini misti calamari e gamberi €. 15,00
- Fritto misto gamberi, calamari e verdure €. 15,00
- Calamari alla carta €. 15,00

### Piatto Speciale

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

### Contorni

- Fiori di zucca fritti €. 7,00
- Cipolle al forno €. 5,00
- Olive all'ascolana €. 7,00
- Cremini fritti €. 6,00
- Carciofi al tegame €. 7,00
- Carciofi moretto di Brisighella fritti €. 10,00