

## Proposte di terra

### Antipasti

- Tagliere gourmet romagnolo x 2 persone €. 22,00  
(salumi, burrata, tortelli alla lastra, piadina e crostini)

### Primi Piatti

- Tagliatelle con funghi porcini freschi €. 13,00
- 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
- 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
- **Fiorentina di Scottona scozzese €. 4,00 hg.**
- **Entrecotte di Fassona Piemontese €. 22,00**

### Contorni

- Cipolle al forno €. 5,00
- Carciofi al tegame €. 7,00
- Porcini alla griglia €. 13,00

### Dessert

- Miss "Pavlova" alla frutta €. 7,00

## Proposte di mare

### Antipasti

- Panzanella di gamberi €. 16,00
- Polpette di baccalà con cipolla caramellata €. 11,00

### Primi Piatti

- Tagliolini alle vongole dell'Adriatico €. 13,00
- 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

### I nostri fritti

- Porcini fritti €. 13,00
- Salvia frita €. 4,00
- Fiori di zucca fritti €. 7,00
- Olive all'ascolana €. 7,00
- Cremini fritti €. 6,00

### Dessert

- Semifreddo allo zabaione con amarene €. 6,50
- Semifreddo al lime €. 6,50