

Proposte di terra

Antipasti

- Tagliere gourmet romagnolo x 2 persone €. 22,00
(salumi, burrata, tortelli alla lastra, piadina e crostini)
- Prosciutto di Parma e melone €. 12,00

Primi Piatti

- Tagliatelle con funghi porcini freschi €. 13,00
- Stricchetti fatti in casa allo scalogno e salsa di parmigiano €. 12,00
- Passatelli verdi su fonduta al parmigiano e noce moscata €. 12,00
- Cappelletti con ripieno di burrata con prosciutto di Parma, salsa di datterini gialli e crema di basilico €. 13,00

Secondi Piatti

- Tomahawk di Angus €. 4,50 hg
- Braciolona della Pavona alla griglia con patate al forno €. 14,00
- Tagliata di Chianina IGP cotta alla griglia €. 20,00
- Tagliata di Angus al rosmarino e olio Evo €. 19,00
- Tagliata di Chianina alla griglia €. 22,00
- 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

Contorni

- Cipolle al forno €. 5,00
- Caponata €. 6,00
- Porcini alla griglia €. 13,00

Dessert

- Miss "Pavlova" alla frutta €. 7,00

Proposte di mare

Antipasti

- Panzanella di gamberi €. 16,00
- Spadellata di canocchie €. 18,00
- Piatto freddo misto: alici marinate, canestrelli al vapore, gamberone alla catalana, salmone marinato €. 16,00

Primi Piatti

- Taglioni alle canocchie €. 14,00
- Tagliolini alle vongole dell'Adriatico €. 13,00
- Risotto rosso alla marinara €. 15,00

Secondi Piatti

- Seppia a bassa temperatura su crema di piselli e Tropea croccante €. 16,00
- Spiedini misti calamari e gamberi €. 15,00
- Fritto misto gamberi, calamari e verdure €. 15,00
- Spadellata di cozze e vongole alla marinara €. 13,00

Piatto unico

- Spadellata di cozze alla tarantina €. 12,00
- tagliolini cotti nel loro sugo €. 6,00

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