

Proposte di terra

Antipasti

- Tagliere gourmet romagnolo x 2 persone € 22,00
(*salumi, burrata, tortelli alla lastra, piadina e crostini*)
- Insalata con funghi porcini e grana € 15,00

Primi Piatti

- Tagliatelle con funghi porcini freschi € 13,00
- Gnocchi di zucca con funghi galletti (finferli) € 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

- Costata di Angus scozzese (6-7 hg) € 20,00
- Agnello presalé cotto alla griglia € 18,00
- Braciolona della Pavona alla griglia con patate al forno € 14,00
- Tagliata di Angus al rosmarino e olio Evo € 19,00
- Tagliata di Chianina alla griglia € 22,00
- Costolette d'agnello dorate € 16,00
- 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 € 15,00
- Maialino cotto nel forno a legna € 15,00

Contorni

- Cipolle al forno € 5,00
- Porcini alla griglia € 14,00

Proposte di mare

Antipasti

- Salmone marinato, pane tostato e burro € 10,00
- Polpette di baccalà dorato con cipolla caramellata € 12,00

Primi Piatti

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

Secondi Piatti

- Spiedini misti calamari e gamberi € 16,00
- Fritto misto gamberi, calamari e verdure € 16,00
- Spadellata di cozze e vongole alla marinara € 13,00
- Spadellata di canocchie € 18,00

Piatto unico

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

I nostri fritti

- Porcini fritti € 14,00
- Salvia frita € 4,50
- Fiori di zucca fritti € 7,50
- Olive all'ascolana fatte in casa € 8,00
- Cremini fritti fatti in casa € 7,00

Dessert

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