

Proposte di terra

Antipasti

- Tagliere gourmet romagnolo x 2 persone €. 22,00
(*salumi, burrata, tortelli alla lastra, piadina e crostini*)
- Flan di zucca con funghi porcini trifolati €. 13,00
- Culatello, caciotta al sale di cervia e carciofi Moretti di Brisighella sott'olio fatti in casa €. 15,00

Primi Piatti

- Tagliatelle con funghi porcini freschi €. 14,00
- Gnocchi di zucca con Castelmagno e granella di nocciole €. 14,00
- Passatelli verdi su fonduta al parmigiano e noce moscata €. 12,00
- Cappelletti con ripieno di burrata con prosciutto di Parma €. 14,00

Secondi Piatti

- *Tagliata di Chianina D.o.p alla griglia 350/450 gr.* €. 24,00
- Agnello presalé alla griglia con cipolline al vino bianco €. 18,00
- Braciolona della Pavona alla griglia con patate al forno €. 14,00
- Tagliata di Angus al rosmarino e olio Evo €. 19,00
- 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
- Carciofi al tegame €. 7,00

Contorni

- Cipolle al forno €. 5,00
- Olive all'ascolana fatte in casa €. 8,00
- Cremini fritti fatti in casa €. 7,00
- Porcini alla griglia €. 14,00
- Porcini fritti €. 14,00

Proposte di mare

Antipasti

- Ciuffi di calamari dorati con scalogno stufato €. 14,00
- Polpette di baccalà dorato con cipolla caramellata €. 12,00

Primi Piatti

- Taglioni alle canocchie €. 15,00
- Passatelli alle vongole dell'Adriatico e pomodorini confit €. 15,00
- 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 canocchie €. 16,00
- Spadellata di cozze e vongole alla marinara €. 13,00

Dessert

- Semifreddo allo zabaione con amarene €. 6,50
- Degustazione di dolci di marroni €. 7,00
- Budino di zucca con croccante alle mandorle €. 6,50

E' ARRIVATO IL TARTUFO BIANCO