

Proposte di terra

Antipasti

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

Primi Piatti

- Spoja lorda ai fiori di zucca e guanciale croccante €. 13,00
- Stricchetti fatti in casa allo scalogno €. 11,00
- Passatelli verdi su fonduta al parmigiano e noce moscata €. 14,00
- Cappelletti con ripieno di tartufo gratinati €. 18,00
- Tortelli di patate con prosciutto e carciofi €. 14,00

Secondi Piatti

- Braciolona della Pavona alla griglia con patate al forno €. 15,00
- Tagliata di Angus al rosmarino e olio Evo €. 20,00
- Costolette d'agnello dorate €. 16,00
- Costolette di agnello presalé alla griglia €. 18,00
- Galletto intero alla griglia €. 15,00
- Filetto al pepe verde €. 22,00
- 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
- Olive all'ascolana fatte in casa €. 8,00
- Fiori di zucca fritti €. 7,00
- Cremini fritti fatti in casa €. 7,00
- Carciofi al tegame €. 7,00

Proposte di mare

Antipasti

- Polipo arrostito con patate mantecate all'olio EVO €. 15,00
- Polpette di baccalà dorato con cipolla caramellata €. 14,00

Primi Piatti

- Strozzapreti alle canocchie €. 16,00
- Tagliolini alle vongole dell'Adriatico €. 16,00
- Risotto rosso alla marinara €. 16,00

Secondi Piatti

- Spiedini misti calamari e gamberi €. 16,00
- Fritto misto gamberi, calamari e verdure €. 16,00
- Spadellata di canocchie €. 18,00
- Spadellata di cozze e vongole alla marinara €. 14,00

Dessert

- Semifreddo allo zabaione con amarene €. 7,00
- Latte al forno con amaretti €. 7,00
- Torta all'arancia su crema inglese €. 7,00