

Proposte di terra

Antipasti

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

Primi Piatti

- Tagliatelle ai porcini freschi €. 14,00
- Tortelli di patate ai galletti (finferli) €. 14,00
- Cappelletti alla burrata, prosciutto saltato e coulis di pomodorini gialli e basilico €. 15,00
- Passatelli verdi su fonduta al parmigiano e noce moscata €. 14,00

Secondi Piatti

- Eccezionale Fiorentina di Scottona alla griglia €. 5,00/hg.
- 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 di Scottona di Angus alla griglia €. 22,00
- 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

Dessert

- Semifreddo allo zabaione con amarene €. 7,00
- Miss "Pavlova" alla frutta €. 7,50
- Semifreddo al lime €. 7,00

Proposte di mare

Antipasti

- Panzanella di gamberi €. 15,00
- Pesce azzurro marinato (alici e sgombro) €. 15,00

Primi Piatti

- Gnocchetti ai calamari e pesto di pistacchio €. 16,00
- Tagliolini alle vongole grosse 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 cozze e vongole alla marinara €. 14,00

Piatto Unico

- Cozze alla tarantina €. 12,00
- a seguire tagliolini cotti nel loro sugo €. 6,00

Contorni

- Porcini freschi fritti o alla griglia €. 13,00
- Caponata €. 9,00
- Porcini alla griglia o fritti €. 13,00
- Cipolle al forno €. 5,00
- Salvia frita €. 5,00
- Olive all'ascolana fatte in casa €. 8,00
- Fiori di zucca fritti €. 7,00
- Cremini fritti fatti in casa €. 7,00