

Proposte di terra

Antipasti

- Tagliere gourmet romagnolo x 2 persone €. 24,00
(salumi di Mora romagnola, burrata, crescioncini, piadina e crostini)
- Carciofini Moretti di Brisighella sott'olio di ns. produzione e piadina €. 9,00

Primi Piatti

- Gnocchi di zucca al burro, Castelmagno e nocciole €. 14,00
- Tagliatelle ai porcini freschi €. 15,00
- Tortelli di patate allo scalogno €. 14,00
- Passatelli verdi su fonduta al parmigiano e noce moscata €. 14,00

Secondi Piatti

- Tomahawk eccezionale di Scottona alla griglia €. 5,00/hg.
- Fiorentina di razza romagnola alla griglia €. 5,00/hg.
- Misto di agnellone alla griglia €. 18,00
- 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
- Trippa al sugo €. 12,00
- Carciofi al tegame €. 7,50

Contorni

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

Proposte di mare

Antipasti

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

Primi Piatti

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

Secondi Piatti

- Spiedini misti calamari e gamberi €. 18,00
- Fritto misto gamberi, calamari e verdure €. 18,00
- Spadellata di cozze e vongole alla marinara €. 15,00
- Orata pescata alla griglia €. 22,00

Dessert

- Semifreddo allo zabaione con amarene €. 7,00
- Degustazione di dolci ai marroni €. 8,00
- Torta alla zucca con salsa mou €. 7,50

E' ARRIVATO IL TARTUFO BIANCO