

Proposte di terra

Antipasti

- Tagliere gourmet romagnolo x 2 persone €. 24,00

(salumi, burrata, crescioncini, piadina e crostini)

- Carciofini Moretti di Brisighella sott'olio di
ns. produzione e piadina €. 9,00

Primi Piatti

- 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 di scottona di Angus 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

E' ARRIVATO IL TARTUFO BIANCO

Proposte di mare

Antipasti

- Polpette di baccalà con cipolla caramellata €. 14,00

- Spadellata di canocchie €. 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

Dessert

- Semifreddo allo zabaione con amarene €. 7,00

- Latte al forno con amaretti €. 7,00

- Torta all'arancia e crema inglese €. 7,00