Proposte di terra

Proposte di mare

<u>Antipasti</u>		<u>Antipasti</u>	
- Tagliere gourmet romagnolo x 2 persone	€. 24,00	- Polipo arrostito su crema di zucchine novelle	€. 15,00
(salumi, burrata, crescioncini, piadina e crostini) - Carciofini Moretti di Brisighella sott'olio di nostra produzione		Polpette di baccalà con cipolla caramellataSpadellata di canocchie	€. 15,00 €. 18,00
<u>Primi Piatti</u>		<u>Primi Piatti</u>	
- Spoja lorda al prosciutto di Parma e tartufo di marzo	€. 18,00	- Tagliolini alle vongole grosse dell'Adriatico	€. 16,00
- Tagliatelle ai porcini freschi	€. 15,00	- Risotto rosso alla marinara	€. 16,00
- Tortelli di patate allo scalogno	€. 15,00	- Risotto gamberi, bufala e bottarga di muggine	€. 16,00
- Passatelli verdi su fonduta al parmigiano e noce moscata	€. 14,00		
Secondi Piatti		Secondi Piatti	
- Fiorentina eccezionale di Scottona nazionale	€. 5,00/hg.	- Spiedini misti calamari e gamberi	€. 18,00
- Misto di agnellone alla griglia	€. 18,00	- Fritto misto gamberi, calamari e verdure	€. 18,00
- Braciolona della Pavona alla griglia con patate al forno	€. 15,00	- Spadellata di cozze e vongole alla marinara	€. 15,00
- Tagliata di Angus al rosmarino e olio Evo	€. 20,00	- Baccalà alla griglia	€. 18,00
- Costolette d'agnello dorate	€. 16,00		
- Galletto intero alla griglia	€. 15,00		
- Vera cotoletta alla milanese (braciola di vitello)	€. 20,00	Piatto Unico	
- Coniglio cotto nel forno a legna con patate	€. 15,00	- Cozze alla tarantina	€. 12,00
- Maialino cotto nel forno a legna	€. 15,00	a seguire tagliolino cotto nel loro sugo	€. 6,00
- Carciofi al tegame	€. 7,50		
<u>Contorni</u>		<u>Dessert</u>	
- Cipolle al forno	€. 5,00	- Semifreddo allo zabaione con amarene	€. 7,00
- Olive all'ascolana fatte in casa	€. 8,00	- Latte al forno con amaretti	€. 7,00
- Cremini fritti fatti in casa	€. 7,00	- Torta all'arancia e crema inglese	€. 7,00
- Fiori di zucca fritti	€. 7,00		,