

## 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 nostra produzione e piadina €. 9,00
- Insalata di carciofi Moretti di Brisighella e grana a scaglie €. 10,00

### Primi Piatti

- Tagliolini con carciofini Moretti €. 13,00
- Spoja lorda al prosciutto di Parma e asparagi freschi €. 14,00
- Tagliatelle ai porcini freschi €. 15,00
- Tortelli di patate allo scalogno €. 15,00
- Passatelli verdi su fonduta al parmigiano e noce moscata €. 14,00

### Secondi Piatti

- Fiorentina eccezionale di Scottona nazionale €. 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
- Galletto intero alla griglia €. 15,00
- Vera cotoletta alla milanese (braciola di vitello) €. 20,00
- 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
- Cremini fritti fatti in casa €. 7,00
- Fiori di zucca fritti €. 7,00
- Carciofini moretti fritti €. 9,00

## Proposte di mare

### Antipasti

- Polipo arrostito su crema di zucchine novelle €. 15,00
- Polpette di baccalà con cipolla caramellata €. 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

### Piatto Unico

- Cozze alla tarantina €. 12,00
- a seguire tagliolino cotto nel loro sugo €. 6,00

### Dessert

- Semifreddo allo zabaione con amarene €. 7,00
- Zuccotto alla ricotta €. 7,00