

Proposte di terra

Antipasti

- Tagliere gourmet romagnolo x 2 persone €. 24,00
(*salumi di mora romagnola, culaccia, burrata, crescioncini, piadina e crostini*)

- Vellutata di cardo, crostini e salsa al parmigiano €. 10,00

Primi Piatti

- Zuppa di cipolla gratinata €. 12,00

- Tagliatelle ai porcini €. 15,00

- Tortelli di patate allo scalogno €. 15,00

- Passatelli verdi su fonduta al parmigiano e noce moscata €. 14,00

Secondi Piatti

- Filetto di scottona con porcini €. 30,00

- 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 €. 18,00

- Galletto intero alla griglia €. 15,00

- Coniglio cotto nel forno a legna con patate €. 15,00

- Maialino cotto nel forno a legna €. 15,00

Contorni

- Carciofi al tegame €. 7,50

- Cardo fritto €. 6,00

- Olive all'ascolana fatte in casa €. 8,00

- Cremini fritti fatti in casa €. 7,00

- Cipolle al forno €. 5,00

Proposte con tartufo bianco

- Tagliatelle burro e tartufo €.26,00

- Tortelli burro e tartufo €.28,00

- ***Cappelletti al ripieno di tartufo con salsa al parmigiano gratinati al forno*** €.18,00

- Uova con tartufo €.25,00

Proposte di mare

Antipasti

- Polpette di baccalà con cipolla di Tropea caramellata €. 15,00

- Spadellata di cozze e vongole alla marinara €. 13,00

Primi Piatti

- Tagliolini alle vongole €. 16,00

- Strozzapreti canocchie e pomini €. 18,00

- Risotto rosso alla marinara €. 16,00

Secondi Piatti

- Spiedini misti calamari e gamberi €. 18,00

- Fritto misto gamberi, calamari e verdure €. 18,00

Piatto Unico

- Cozze alla tarantina €. 12,00

a seguire tagliolino cotto nel loro sugo €. 6,00

Dessert

- Torta all'arancia su crema inglese €. 7,50

- Latte al forno con croccante di mandorle €. 7,00

- Salame al cioccolato con composta di pere €. 7,00

- Semifreddo allo zabaione con amarene €. 7,00