

Proposte di terra

Antipasti

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

Primi Piatti

- Tagliatelle ai porcini freschi € 16,00
- Tagliolini ai funghi finferli € 15,00
- Tortelli di patate allo scalogno € 15,00
- Passatelli verdi su fonduta al parmigiano e noce moscata € 15,00
- Paglia e fieno prosciutto, piselli e pomodoro € 10,00

Secondi Piatti

- 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
- Vera cotoletta alla milanese (braciola di vitello) € 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

- Funghi porcini fritti o alla griglia € 14,00
- Giardiniera fatta da noi € 8,00
- Fiori di zucca fritti € 7,00
- Salvia frita € 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 di Tropea caramellata € 15,00
- Alici abbattute e marinate da noi e misticanza € 11,00
- Insalata di mare con avocado e arancia € 16,00
- Panzanella di gamberoni € 16,00

Primi Piatti

- Gnocchi di patate allo scoglio € 20,00
- Tagliolini alle vongole € 16,00
- Tagliolini alle canocchie € 18,00
- Risotto rosso alla marinara € 16,00

Secondi Piatti

- Spiedini misti calamari e gamberi € 18,00
- Fritto misto gamberi, calamari, alici e verdure € 18,00
- Spadellata di cozze e vongole alla marinara con crostoni di pane € 15,00

Piatto Unico

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

Dessert

- Crema namelaka al limone e frutti rossi freschi € 7,00
- Miss "Pavlova" con frutta fresca € 7,50
- Semifreddo allo zabaione con amarene € 7,00