

Proposte di terra

Antipasti

- Tagliere gourmet romagnolo x 2 persone € 26,00
(salumi di mora romagnola, culaccia, burrata, crescioncini, piadina e crostini)
- Carciofi Moretto di Brisighella sott'olio fatti in casa con piadina € 11,50

Primi Piatti

- Spoja lorda asparagi e bacon croccante € 15,00
- Tagliatelle ai porcini € 16,00
- Tortelli di patate allo scalogno € 15,00
- Gnocchi salsiccia e squaquerone € 12,00
- Passatelli verdi su fonduta al parmigiano e noce moscata € 15,00

Secondi Piatti

- Misto di agnellone alla griglia € 20,00
- 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 € 20,00
- Galletto intero alla griglia € 15,00
- Coniglio cotto nel forno a legna con patate € 15,00
- Salsiccia e fagioli € 13,00

Contorni

- Fiori di zucca fritti € 7,50
- Carciofi al tegame € 7,50
- Giardiniera fatta da noi € 8,00
- Olive all'ascolana € 7,00
- Cremini fritti fatti in casa € 7,00

Proposte di mare

Antipasti

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

Primi Piatti

- Tagliolini alle vongole sgusciate e pomodorini € 16,00
- Risotto rosso alla marinara € 16,00

Secondi Piatti

- Spiedini misti calamari e gamberi € 20,00
- Fritto misto gamberi, calamari, alici e verdure € 20,00

Piatto Unico

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

Dessert

- Crema Namelaka al limone con fragole
in due consistenze € 7,50
- Semifreddo allo zabaione con amarene € 7,00