

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
- 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 €. 12,00

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
- Verdure miste gratinate al forno (porzione da secondo)
e scamorze €. 15,00

Contorni

- Giardiniera fatta da noi €. 8,00
- Verdure miste gratinate al forno €. 6,00
- 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 fresche marinate, crostini e stracciatella €. 13,00
- Panzanella di gamberoni €. 16,00

Primi Piatti

- Risotto alla crema di zucchine e tartare di gamberoni €. 20,00
- Gnocchi di patate ai frutti di mare €. 18,00
- Tagliolini alle vongole €. 16,00
- Risotto rosso alla marinara €. 16,00

Secondi Piatti

- Misto di pesce al vapore €. 25,00
(salmone, ali di razza, canocchie, gamberoni, e calamari)
- Spiedini misti calamari e gamberi €. 18,00
- Fritto misto gamberi, calamari e verdure €. 18,00
- Spadellata di cozze e vongole alla marinara con crostini
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