

SECONDI

<i>Spalla di agnello, erbetto, fonduta di pecorino</i>	22 €
<i>vino al calice consigliato: Sangiovese DOC Superiore Le More (Modigliana)</i>	7 €
<i>Ombrina, pane croccante, cavolo romano, cedro</i>	22 €
<i>vino al calice consigliato: Piediroso '21 Cantine Giuseppe Apicella (Campania)</i>	5 €
<i>Carciofo al forno, pavè di patata, miso</i>	16 €
<i>vino al calice consigliato: Modigliana Bianco I Vespri '22 cantina Il Teatro (Romagna)</i>	5 €
<i>Faraona allo scalogno di Romagna glassato e Saba con patata schiacciata</i>	22 €
<i>vino al calice consigliato: Montepulciano d'Abruzzo '19 Masciarelli (magnum)</i>	5 €
<i>“il Mare a Pezzi” con pesce in tranci alla plancia e verdure all'agro saltate</i>	26 €
<i>vino al calice consigliato: Cava Brut Nature Eudald Massana (Catalogna/Spagna)</i>	6 €
<i>Ribeye (lombata di manzo disossata), mela abbondanza, nocciole</i>	24 €
<i>vino al calice consigliato: Montepulciano d'Abruzzo '19 Masciarelli (magnum)</i>	5 €



FORMAGGI

Ogni mese proponiamo una selezione di eccellenze casearie da vari angoli d'Italia con stagionature e affinamenti diversi accompagnata da marmellate o mostarde fatte in casa e pane integrale.

<i>Piatto da 3 formaggi</i>	12 €
<i>Piatto da 6 formaggi</i>	16 €
<i>vini al calice consigliato:</i>	
<i>"Oro et Laboro" (passito di Albana e Sauvignon Blanc) Leone Conti</i>	6 €
<i>Loupiac '17 Chateau de Ricaud (Bordeaux)</i>	7 €

*La nostra prima scelta sono materie prime fresche, ma in caso di irreperibilità ricorriamo a prodotti surgelati di prima qualità.
Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili, rivolgersi al personale di servizio.*

ANTIPASTI

<i>Girello cotto al punto rosa con funghi cardoncelli, guanciale croccante e maionese di scalogno</i>	16 €
<i>vino al calice consigliato: Piediroso '21 Cantine Giuseppe Apicella (Campania)</i>	5 €
<i>Vapore di mare con extravergine RoRo emulsionato al limone</i>	18 €
<i>vino al calice consigliato: Modigliana Bianco I Vespri '22 cantina Il Teatro (Romagna)</i>	5 €
<i>Pancia di manzo, crema di latte al cardamomo, radicchio alla diavola</i>	18 €
<i>vino al calice consigliato: Piediroso '21 Cantine Giuseppe Apicella (Campania)</i>	5 €
<i>Crema brulè di squacquerone, fico caramellato in casa, Prosciutto di Parma filiera corta, piadina sfogliata</i>	16 €
<i>vino al calice consigliato: Pignoletto Brut Quintessenza Medici Ermeti (Emilia Romagna)</i>	5 €
<i>Guazzetto di moscardini, polentina brasata</i>	17 €
<i>vino al calice consigliato: Chenin Blanc '22 Spier 1692 (Sudafrica)</i>	5 €
<i>Zucca arrosto, la sua crema, semi e mandorla</i>	14 €
<i>vino al calice consigliato: Rebola '22 Villa Massani Fattoria del Piccione (Colli di Rimini)</i>	6 €

PRIMI

LA TRADIZIONE

Siamo felici e onorati di servire pasta tirata ancora al mattarello, con uova di galline allevate in libertà.

<i>Cappellaccio di zucca, blu di Trapoggio, castagne arrosto, saba</i>	16 €
<i>vino al calice consigliato: Sangiovese DOC Superiore Le More (Modigliana)</i>	7 €
<i>Gnocchi di patata, salame fresco BBQ, glace e rosmarino</i>	16 €
<i>vino al calice consigliato: Cava Brut Nature Eudald Massana (Catalogna/Spagna)</i>	6 €
<i>Crema di ribollita con quadrotti di grano saraceno al mattarello</i>	14 €
<i>vino al calice consigliato: Chenin Blanc '22 Spier (Sudafrica)</i>	5 €
<i>Monfettini ("manfrìgul") in ristretto di frutti di mare dell'Adriatico</i>	16 €
<i>vino al calice consigliato: Modigliana Bianco I Vespri '22 cantina Il Teatro (Romagna)</i>	5 €
<i>Tagliatelle al mattarello con il nostro ragù romagnolo</i>	12 €
<i>vino al calice consigliato: Montepulciano d'Abruzzo '19 Masciarelli (magnum)</i>	6 €
<i>Agnolotto "Grano Primitivo Conficoni" ripieno di baccalà mantecato al burro di maggiorana e polvere di Tropea</i>	18 €
<i>vino al calice consigliato: Rebola '22 Villa Massani Fattoria del Piccione (Colli di Rimini)</i>	5 €