

SECONDI

<i>Pancia di agnello al forno e scapece di zucchini al ginepro</i>	22 €
<i>vino al calice consigliato: Cannonau di Sardegna Nuraghe Crabioni '22 (Sardegna)</i>	6 €
<i>Polpo in tempura nera, salsa all'arrabbiata di mare e scarpetta all'acqua di bufala</i>	22 €
<i>vino al calice consigliato: M. Lugny Les Genièvres '22 Chardonnay (Borgogna - Mâconnais)</i>	6 €
<i>Peperone cornetto allo zafferano, crema di ceci della Valmarecchia, insalata russa</i>	16 €
<i>vino al calice consigliato: Rebola '22 Villa Massani Fattoria del Piccione (Colli di Rimini)</i>	6 €
<i>Faraona allo scalogno di Romagna glassato e Saba con patata schiacciata</i>	22 €
<i>vino al calice consigliato: Langhe Nebbiolo '22 Frat. Abrigo (Piemonte - Langhe)</i>	5 €
<i>"il Mare a Pezzi" con pesce in tranci alla plancia e verdure all'agro saltate</i> <i>vino al</i>	26 €
<i>calice consigliato: Cava Brut Nature Eudald Massana (Catalogna/Spagna)</i>	6 €
<i>Brasato di reale di manzo con crema di sedano rapa alla senape e le "nostre" patate fritte</i>	24 €
<i>vino al calice consigliato: Cannonau di Sardegna Nuraghe Crabioni '22 (Sardegna)</i>	6 €

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>Sauternes Château du Levant '22 (Bordeaux - Sauternes)</i>	8 €

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.

MENÙ DEGUSTAZIONE

<i>4 PORTATE a fantasia della Cucina</i>	
<i>Terra</i>	45€
<i>Mare</i>	50€
<i>4 PORTATE scelte da voi dal menù alla carta</i>	
<i>Terra</i>	55€
<i>Mare</i>	60€
<i>4 PORTATE a fantasia della Cucina</i>	
<i>+ 4 CALICI a discrezione del Sommelier</i>	
<i>Terra</i>	70€
<i>Mare</i>	75€
<i>4 PORTATE scelte da voi dal menù alla carta</i>	
<i>+ 4 CALICI a discrezione del Sommelier</i>	
<i>Terra</i>	75€
<i>Mare</i>	80€

Disponibile solo a cena.

Le 4 portate comprendono antipasto, primo, secondo con contorno abbinato, dessert.
I 4 calici sono abbinati dal sommelier.

Ogni menù degustazione vale per tutti gli ospiti del tavolo che invitiamo a effettuare la medesima scelta.

MENÙ ALLA CARTA

ANTIPASTI

<i>Crocchetta di castrato, salsa remoulade, salvia croccante</i>	16 €
<i>vino al calice consigliato: Cava Brut Nature Eudald Massana (Catalogna/Spagna)</i>	6 €
<i>Vapore di mare con extravergine RoRo emulsionato al limone con crudo di seppie</i>	18 €
<i>vino al calice consigliato: M. Lugny Les Genièvres '22 Chardonnay (Borgogna - Mâconnais)</i>	6 €
<i>Pan brioche tostato al burro, lingua di manzo, chimichurri con scalogno e prezzemolo</i>	18 €
<i>vino al calice consigliato: Langhe Nebbiolo '22 Frat. Abrigo (Piemonte - Langhe)</i>	5 €
<i>Creme brulèe di squacquerone, fico caramellato in casa, Prosciutto di Parma filiera corta</i>	16 €
<i>vino al calice consigliato: Pignoletto Brut Quintessenza Medici Ermeti (Emilia Romagna)</i>	5 €
<i>Crescione di piada aperto con frutti di mare, lardo e rucola</i>	17 €
<i>vino al calice consigliato: Rebola '22 Villa Massani Fattoria del Piccione (Colli di Rimini)</i>	6 €
<i>Suppli di fagioli, fiore di zucca ripieno di ricotta, ristretto di albana dolce</i>	14 €
<i>vino al calice consigliato: Famoso Le Signore Ancarani '22 (Emilia-Romagna - Romagna)</i>	5 €

PRIMI

LA TRADIZIONE

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

<i>Cappelletti di Parmigiano 36 mesi con crema di latte crudo Roncofreddo e estratto di Shiso</i>	16 €
<i>vino al calice consigliato: Sangiovese DOC Mercato Saraceno Vigna Baruccia Casali</i>	6 €
<i>Passatelli asciutti, pomodorino giallo, fiori di zucca, cozze gratinate</i>	16 €
<i>vino al calice consigliato: Cava Brut Nature Eudald Massana (Catalogna/Spagna)</i>	6 €
<i>Crema spumosa di piselli, ortaggi, erbe aromatiche</i>	16 €
<i>vino al calice consigliato: Rebola '22 Villa Massani Fattoria del Piccione (Colli di Rimini)</i>	6 €
<i>Monfettini ("manfrìgul") di grano arso, crema di pane, seppie alla brace</i>	16 €
<i>vino al calice consigliato: M. Lugny Les Genièvres '22 Chardonnay (Borgogna - Mâconnais)</i>	6 €
<i>Tagliatelle al mattarello con il nostro ragù romagnolo</i>	12 €
<i>vino al calice consigliato: Sangiovese DOC Mercato Saraceno Vigna Baruccia Casali</i>	6 €
<i>Ravioli di vitello, tartare di tonno, capperi abbrustoliti</i>	18 €
<i>vino al calice consigliato: Famoso Le Signore Ancarani '22 (Emilia-Romagna - Romagna)</i>	5 €