

MENÙ ALLA CARTA

Crocchetta di castrato, salsa remoulade, salvia	/4
<i>vino al calice consigliato:</i> Cava Brut Nature Eudald Massana (Catalogna/Spagna)	4
Vapore di mare con extravergine RoRo emulsionato al limone con crudo di seppie	/6
<i>vino al calice consigliato:</i> M. Lugny Les Genièvres '22 Chardonnay (Borgogna - Mâconnais)	4
Pan brioche tostato al burro, lingua di manzo, chimichurri con scalogno e prezzemolo	/6
<i>vino al calice consigliato:</i> Langhe Nebbiolo '22 Frat. Abrigo (Piemonte - Langhe)	3
Crema brulée di squacquerone caramellato in casa Prosciutto di Parma filiera corta	/4
<i>vino al calice consigliato:</i> Pignoletto Brut Quintessenza d'Alghero di F. C. A. R. L.	3
Crescione di piada aperto con granchio (polpa e salsa), lardo e rucola	/5
<i>vino al calice consigliato:</i> Rebola '22 Villa Massani Fattoria del Piccione (Colli di Rimini)	4
Suppli di fagioli, fiore di zucca ripieno di ricotta, ristretto di albana dolce	/2
<i>vino al calice consigliato:</i> Famoso Le Signore Ancarani '22 (Emilia-Romagna - Romagna)	3

Cappelletti di Parmigiano 36 mesi con crema di latte crudo Roncofreddo e estratto di Shiso	1€
<i>vino al calice consigliato:</i> Sangiovese DOC Mercato Saraceno Vigna Baruccia Casali	☒
Passatelli asciutti, pomodoro giallo, fiori di zucca, cozze gratinate	/4
<i>vino al calice consigliato:</i> Cava Brut Nature Eudald Massana (Catalogna/Spagna)	4
Crema spumosa di piselli, ortaggi, erbe aromatiche	/4
<i>vino al calice consigliato:</i> Rebola '22 Villa Massani Fattoria del Piccione (Colli di Rimini)	4
Monfettini ("manfrìgul") di grano arso, crema di pane, seppie alla brace	☒
<i>vino al calice consigliato:</i> M. Lugny Les Genièvres '22 Chardonnay (Borgogna - Mâconnais)	4
Tagliatelle al mattarello con il nostro ragù romagnolo	☒
<i>vino al calice consigliato:</i> Sangiovese DOC Mercato Saraceno Vigna Baruccia Casali	☒
Ravioli di vitello, tartare di tonno, capperi abbrustoliti	/6
<i>vino al calice consigliato:</i> Famoso Le Signore Ancarani '22 (Emilia-Romagna - Romagna)	☒