

SECONDI

<i>Pancia di agnello al forno e scapece di zucchini al ginepro</i>	22 €
<i>vino al calice consigliato: Puck '21 Cabernet Sauvignon, Barbera Luretta (Emilia - Val Luretta)</i>	5 €
<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>	26 €
<i>vino calice consigliato: Cava Brut Nature Eudald Massana (Catalogna/Spagna)</i>	6 €
<i>Crudo di scottona, datterini gialli, squacquerone e misticanza</i>	22 €
<i>vino calice consigliato: Puck '21 Cabernet Sauvignon, Barbera Luretta (Emilia - Val Luretta)</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 consigliati:</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

4 PORTATE	<i>a fantasia della Cucina</i>	
Terra		45 €
Mare		50 €
4 PORTATE	<i>scelte da voi dal menù alla carta</i>	
Terra		55 €
Mare		60 €
4 PORTATE + 4 CALICI	<i>a fantasia della Cucina a discrezione del Sommelier</i>	
Terra		70 €
Mare		75 €
4 PORTATE + 4 CALICI	<i>scelte da voi dal menù alla carta a discrezione del Sommelier</i>	
Terra		75 €
Mare		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 ad 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>Crema brulèe di squacquerone, fico caramellato in casa, Prosciutto di Parma filiera corta</i>	7 €
<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: Soave Classico Gini '22 (Veneto)</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 fredda di pomodoro, pinzimonio marinato, bruschette</i>	16 €
<i>vino al calice consigliato: Rebola '22 Villa Massani Fattoria del Piccione (Colli di Rimini)</i>	6 €
<i>Spoja lorda (minestra imbottita) asciutta con vongole e salicornia</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: Soave Classico Gini '22 (Veneto)</i>	5 €