

MENÙ DEGUSTAZIONE

4 PORTATE *a fantasia della Cucina*

Terra 45 €

Mare 50 €

4 PORTATE *scelte da voi dal menù alla carta*

Terra 55 €

Mare 60 €

4 PORTATE *a fantasia della Cucina*

+ 4 CALICI *a discrezione del Sommelier*

Terra 70 €

Mare 75 €

4 PORTATE *scelte da voi dal menù alla carta*

+ 4 CALICI *a discrezione del Sommelier*

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.

pane coperto e servizio

piadina intera

mezza piadina

3 €

1,50 €

1 €

MENÙ ALLA CARTA

ANTIPASTI

<i>Punta di petto di manzo, salsa verde e fagiolini al vapore</i>	16 €
<i>vino al calice consigliato: Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry (Veneto)</i>	7 €
<i>Vapore di mare con evo "Olio RoRo" (km-0) emulsionato al limone</i>	18 €
<i>vino al calice consigliato: Riesling dell'Oltrepò Pavese '23 (Lombardia)</i>	7 €
<i>Crema brulè di squacquerone, marmellata di fichi, Prosciutto di Parma "Bruno Casoli"</i>	16 €
<i>vino al calice consigliato: Ambaradan Rosa (Romagna/Bertinoro)</i>	7 €
<i>Gamberi, burrata, radicchio tardivo</i>	20 €
<i>vino al calice consigliato: Rebola Vigna la Ginestra '23 (Romagna/Colli di Rimini)</i>	7 €
<i>Patata alla brace, ragù di ortaggi e berberè</i>	12 €
<i>vino al calice consigliato: Beaujolais L'Ancien '22 (Francia)</i>	8 €

PRIMI

LA TRADIZIONE

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

Cappelletti ripieni di Prosciutto crudo di Parma mantecati con crema di latte 16 €

vino al calice consigliato: Rebola Vigna la Ginestra '23 (Romagna/Colli di Rimini) 7 €

Piccoli strozzapreti con sugo di moscardini e fagioli dall'occhio 16 €

vino al calice consigliato: Ambaradan Rosa (Romagna/Bertinoro) 7 €

Tagliolini agli asparagi, latte di cocco, fieno greco, mandorle 14 €

vino al calice consigliato: Riesling dell'Oltrepò Pavese '23 (Lombardia) 7 €

Monfettini ("manfrigul") in ristretto di frutti di mare dell'Adriatico 16 €

vino al calice consigliato: Albana Neblina '23 (Romagna/Bertinoro) 7 €

Tagliatelle al mattarello con il nostro ragù romagnolo 12€

vino al calice consigliato: Sangiovese Assiolo 2020 (Romagna/ Serra) 7 €

SECONDI

Maialino croccante, cipolla dolce fondente, ristretto di Vermouth 22 €

vino al calice consigliato: Sangiovese Assiolo 2020 (Romagna/ Serra) 7 €

Cotoletta di pesce razza, beccafico, chutney di pomodori verdi 22 €

vino al calice consigliato: Albana Neblina '23 (Romagna/Bertinoro) 7 €

Carciofo in tegame al pomodoro, friggirelli, tahina 15 €

vino al calice consigliato: Malvasia Sorriso di Cielo (Emilia/Colli Piacentini) 9 €

Faraona allo scalogno di Romagna glassato e Saba con patata schiacciata 22 €

vino al calice consigliato: Beaujolais l'Ancien '22 (Francia) 8 €

"il Mare a Pezzi" con pesce in tranci alla plancia e verdure all'agro saltate 26 €

vino calice consigliato: Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry (Veneto) 7 €

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>Piccola Baita di tre formaggi</i>	12 €
<i>Robiola di Roccaverano, Pecorino Villamassargia e Formaggio blu del Piemonte</i>	
<hr/>	
<i>Piccola Baita dei cinque formaggi</i>	16 €
<i>Presentazione di tutti i formaggi, accompagnata da marmellate/salse fatte in casa e pane integrale</i>	
<hr/>	
<i>Formaggio blu del Piemonte</i>	8 €
<hr/>	
<i>Pecorino Villamassargia</i>	8 €
<hr/>	
<i>Stracchino all'antica</i>	8 €
<hr/>	
<i>Robiola di Roccaverano</i>	8 €
<hr/>	
<i>Formaggio Mimolette (Francia)</i>	8 €
<hr/>	

ORTAGGI

<i>Carote brasate al timo fresco</i>	6 €
<hr/>	
<i>Carciofo al tegame</i>	8 €
<hr/>	
<i>Cicorie e bietole saltate</i>	6 €
<hr/>	
<i>Porri stufati al burro salato</i>	6 €
<hr/>	

DESSERT

<i>Crostatina con cremoso di mascarpone allo zabaione, amarene e frutto della passione</i>	8 €
<i>Biscotti, croccanerie e dolci secchi della casa</i>	7 €
<i>Bisquit e ganache cacao, crema inglese e gelée alchermes</i>	7 €
<i>Gelato al latte di capra, bisquit agli agrumi e fico caramellato</i>	7 €
<i>Cestino con chantilly al limone, frutti di bosco</i>	7 €
<i>Crème caramel con crumble all'arancia</i>	7 €
<i>Stecco al pistacchio glassato al lampone</i> <i>gluten free</i>	8 €

GELATO FATTO IN CASA

	mini	porzione
<i>Gelato al cioccolato fondente 60%, sale Maldon e arachidi pralinate</i>	4 €	5 €
<i>Gelato fior di latte e amarene Babbi</i>	4 €	5 €

SORBETTO FATTO IN CASA

	mini	porzione
<i>Sorbetto maracuja e mentuccia</i> <i>vegan e gluten free</i>	4 €	5 €
<i>Sorbetto al caffè Gentili</i>	4 €	5 €

VINI AL CALICE

<i>Trento Ferrari Perlé '18</i>	10 €
<i>Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry Rive di Soligo – Andreola (Veneto)</i>	7 €
<i>Riesling dell'Oltrepò Pavese '23 – Calatroni (Lombardia)</i>	7 €
<i>Rebola Vigna la Ginestra '23 – Podere Vecciano (Romagna/Colli di Rimini)</i>	7 €
<i>Albana Neblina '23 - Giovanna Madonia (Romagna/Bertinoro)</i>	7 €
<i>Malvasia Sorriso di Cielo La Tosa (Emilia/Colli Piacentini)</i>	9 €
<i>Ambaradan Rosa La Via del Colle (Romagna/Bertinoro)</i>	7 €
<i>Langhe Nebbiolo '22 Fratelli Abrigo (Piemonte/Langhe)</i>	7 €
<i>Beaujolais l'Ancien '22 Jean Paul Brun (Francia)</i>	8 €
<i>Sangiovese Assiolo 2020 – Costa Archi (Romagna/ Serra)</i>	7 €
<i>Cuororo 2021 (passito in purezza di Albana) La Via del Colle (Romagna/Bertinoro)</i>	10 €
<i>Sauternes Château du Levant '22 (Bordeaux/ Sauternes)</i>	11 €
<i>Passito di Pantelleria Jemara '20 (Sicilia)</i>	13 €

VINI DA DESSERT

	calice	bottiglia
<i>Albana di Romagna Dolce Le Querce 2023</i>	5 €	15 €
<i>Cuororo 2021 (passito in purezza di Albana) La Via del Colle</i>	9 €	35 €
<i>Passito di Pantelleria Jemara '20 (Sicilia)</i>	13 €	60 €
<i>Sauternes Château du Levant '22 (Bordeaux/ Sauternes)</i>	11 €	45 €

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.