



# PIATTI ALLA CARTA

## ANTIPASTI

|  |      |
|--|------|
| <i>Vapore di mare con evo "Olio RoRo" (km-0)</i> SG, SL, 2, 4  | € 18 |
| <i>Bruschetta di pane di grani antichi "a taglia alta", con zucca, funghi cardoncelli, fonduta di Parmigiano e lardo al rosmarino</i> 1, 7, 12 | € 14 |
| <i>Baccalà marinato servito con patate lessate al prezzemolo e olio all'arancia</i> SG, SL, 4, 12  | € 18 |
| <i>Piccolo tagliere con salumi di Parma e di Mora Romagnola, lardo iberico</i> SG, SL  | € 14 |
| <i>Crocchetta di castrato, salsa verde e cipolla di Tropea in agrodolce</i> 1, 3, 7, 12  | € 14 |
| <i>Cipolla dolce fondente con salame fresco alla brace, profumo di rosmarino</i> 1, 7  | € 14 |

## ORTO

|   |      |
|---|------|
| <i>Hummus di cannellini, cumino, limone e verdure di stagione</i> VEG, SG, SL | € 14 |
| <i>Padella della stagione con selezione delle proposte dell'orto</i> V, 6, 12 | € 14 |

## CONTORNI

|   |      |
|---|------|
| <i>Carote brasate al timo fresco</i> VEG, SG, SL          | € 6  |
| <i>Cavolo nero con saba e frutta secca</i> VEG, SG, SL, 8 | € 6  |
| <i>Porri stufati al burro salato</i> V, SG, 7             | € 6  |
| <i>Carciofi al forno con pane profumato</i> VEG, SL, 1, 6 | € 10 |

## PRIMI

|   |      |
|---|------|
| <i>Tagliatelle al mattarello con il nostro ragù romagnolo</i> 1, 3, 9, 12                                   | 12 € |
| <i>Tortelloni verdi con salvia, burro al profumo di limone, Parmigiano Reggiano 30 mesi</i> V, 1, 3, 7      | 14 € |
| <i>Monfettini ("manfrìgul") in ristretto di frutti di mare dell'Adriatico</i> 1, 2, 4, 14                   | 16 € |
| <i>Gnocchetti di patata al sugo di radicchio secondo stagione e fonduta al blu mediterraneo</i> V, 1, 7, 12 | 14 € |
| <i>Passatelli all'arrabbiata di polpo</i> 1, 3, 4, 12, 14   | 16 € |
| <i>Cappelletti in brodo</i> 1, 3, 7, 9  | 12 € |

## SECONDI

|  |        |
|--|--------|
| <i>“Carne sui carboni” salsiccia, agnello, filetto di manzo, costina, coppa fresca, pollo, pane bruscato con pancetta e patate croccanti al rosmarino.</i> 1 | € 20   |
| <i>“Il Mare a Pezzi” (pesce in tranci alla plancia) e verdure all’agro saltate</i> SG, SL, 2, 4, 14  | € 26   |
| <i>Tagliata di controfiletto scaloppato, verdure, olio evo, sale Halen Mon</i> SG, SL  | € 28   |
| <i>Stinco di agnello con patate e cipolle croccanti</i> 12, 9  | € 24   |
| <i>Pesce del giorno al sale profumato</i> SG, SL, 4  | € S.Q: |

## DESSERT

|  |     |
|--|-----|
| <i>Crostatina con ganache di cioccolato, arachidi caramellate, fave di cacao e ricotta bruciata all’arancio</i> V, I, 3, 5, 7, 8 | € 8 |
| <i>Piccola pasticceria con biscotti, croccanerie e dolci della casa, accompagnata da crema inglese</i> V, I, 3, 7, 8             | € 7 |
| <i>Gelato di latte di capra con pere al vin brulé, crumble al cioccolato</i> V, SG, 7, 12  | € 7 |
| <i>Cestino con chantilly al limone, frutti di bosco</i> V, I, 3, 7, 12   | € 7 |
| <i>Stecco al mascarpone variegato al cioccolato bianco e lime fermentato</i> V, SG, 7  | € 8 |
| <i>Babà in vaso cottura in bagna della casa e crema chantilly sifonata alla vaniglia</i> V, I, 3, 7, 12                          | € 8 |

## GELATO FATTO IN CASA

|   |     |
|---|-----|
| <i>Gelato al cioccolato fondente 60%, sale Halen Mon e arachidi pralinate</i> V, SG, 5, 7 | € 5 |
| <i>Gelato fior di latte e amarene</i> V, SG, 7  | € 5 |

## SORBETTO FATTO IN CASA

|  |     |
|--|-----|
| <i>Sorbetto maracuja e mentuccia</i> VEG, SG, SL | € 5 |
| <i>Sorbetto al caffè Gentili</i> V, SG, 7        | € 5 |