

MENÙ DEGUSTAZIONE

UN'ESPERIENZA DA CONDIVIDERE

*I menù degustazione sono proposti all'intero tavolo: la scelta del percorso è unica tra quelli disponibili e le portate sono uguali per tutti gli ospiti.**

	Terra	Mare
Percorso della Cucina	€ 45	€ 50
<i>Un menu degustazione guidato dalla creatività dei nostri cuochi. Antipasto, primo, secondo e dessert vengono proposti a discrezione della cucina, seguendo stagionalità, ispirazione e materia prima del giorno.</i>		
Percorso a Scelta	€ 55	€ 60
<i>Un percorso degustazione costruito secondo le vostre preferenze. Antipasto, primo, secondo e dessert selezionati dagli ospiti dal nostro menù alla carta.</i>		
Percorso della Cucina con Abbinamento Vini	€ 70	€ 75
<i>La visione della cucina accompagnata dal racconto del vino. Il menu degustazione a discrezione dei cuochi, arricchito da 4 calici di vino selezionati dal nostro sommelier in abbinamento ai piatti.</i>		
Percorso a Scelta con Abbinamento Vini	€ 75	€ 80
<i>Libertà di scelta e armonia negli abbinamenti. Il menu degustazione costruito dagli ospiti dal menù alla carta, accompagnato da 4 calici di vino scelti dal sommelier per valorizzare ogni portata.</i>		

**Si invita a segnalare preventivamente eventuali allergie o intolleranze alimentari.*

Nel menù alla carta sono indicate le seguenti scelte alimentari e allergeni:

Scelte alimentari: VEG vegano, V vegetariano, SG senza glutine, SL senza lattosio.

Allergeni: 1. Cereali contenenti glutine, 2. Crostacei, 3. Uova, 4. Pesce, 5. Arachidi, 6. Soia, 7. Latte (incluso lattosio), 8. Frutta a guscio, 9. Sedano, 10. Senape, 11. Semi di sesamo, 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l, 13. Lupini, 14. Molluschi.

MENÙ ALLA CARTA

ANTIPASTI

L'INIZIO

Piatti che introducono il percorso pensati per aprire il pasto con equilibrio e carattere.

Battuta di manzo al coltello, salsa all'acciuga, tuorlo fritto, cialda di pane ^{1, 3, 4, 6}	€ 18
<i>vino al calice consigliato: Valdobbiadene Superiore Extra Dry (Veneto)</i>	€ 7
Vapore di mare con evo "Olio RoRo" (km-0) ^{SG, SL, 2, 4}	€ 18
<i>vino al calice consigliato: Arneis San Bernardino '24 (Piemonte)</i>	€ 7
Creme brûlée di squacquerone, fico caramellato, prosciutto crudo di Parma "Bruno Casoli" ^{1, 3, 7}	€ 16
<i>vino al calice consigliato: Gewurztraminer '24 (Alto Adige)</i>	€ 7
Mazzancolle in padella al brandy con sedano rapa alla brace ^{SG, SL, 2, 6, 9, 12}	€ 22
<i>vino al calice consigliato: Caramore '24 (Romagna / Imola)</i>	€ 10
Crocchetta di castrato, crema inglese salata e scalogno stufato ^{1, 3, 7, 12}	€ 18
<i>vino al calice consigliato: Cirò Rosso Classico Superiore '23 (Calabria)</i>	€ 9
Baccalà marinato, patate lessate al prezzemolo e olio all'arancia ^{SG, SL, 4, 12}	€ 18
<i>vino al calice consigliato: Albana Neblina '24 (Romagna / Bertinoro)</i>	€ 7

La nostra cucina privilegia l'utilizzo di materie prime fresche; qualora non fossero disponibili, ricorriamo a prodotti surgelati di pari qualità. Per qualsiasi ulteriore chiarimento, il personale di sala è a vostra disposizione.

<i>pane coperto e servizio</i>	€ 3
<i>acqua Lurisia</i>	€ 3
<i>piadina intera</i>	€ 1,5
<i>mezza piadina</i>	€ 1

PRIMI

LA TRADIZIONE

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

Tagliatelle al mattarello con il nostro ragù romagnolo ^{1, 3, 9, 12}	€ 12
<i>vino al calice consigliato: Sangiovese Superiore Crepe '24 (Romagna)</i>	€ 7
Gnocchetti di patata al sugo di radicchio	
secondo stagione e fonduta al blu mediterraneo ^{v, 1, 7, 12}	€ 14
<i>vino al calice consigliato: Caramore '24 (Romagna / Imola)</i>	€ 8
Piccoli cappelletti di Parmigiano Reggiano 30 mesi	
"Borgo del Gazzano, alla panna di latteria ^{v, 1, 3, 7}	€ 14
<i>vino al calice consigliato: Arneis San Bernardino '24 (Piemonte)</i>	€ 7
Monfettini "manfrìgul"	
in ristretto di frutti di mare dell'Adriatico ^{1, 2, 4, 14}	€ 16
<i>vino al calice consigliato: Albana Neblina '24 (Romagna / Bertinoro)</i>	€ 7
Fregola con baccalà mantecato, caramello salato al limone	
e olio al sedano ^{1, 4, 7, 9}	€ 16
<i>vino al calice consigliato: Gewürztraminer '24 (Alto Adige)</i>	€ 7

SECONDI

IL DIALOGO

Tradizione e ricerca si incontrano in una cucina fatta di semplicità e precisione.

Guancia di suinetto, patata dolce e balsamico <small>SG, SL, 6, 9, 12</small>	€ 24
<i>vino al calice consigliato: Cirò Rosso Classico Superiore '23 (Calabria)</i>	€ 8
Gratinato misto di pesce <small>1, 2, 4, 9, 14</small>	€ 26
<i>vino al calice consigliato: Trento Ferrari Perlé '19 (Trentino)</i>	€ 10
Fegato di vitello, crema di latte, cipolla e nocciole affumicate <small>SG, 7, 8, 12</small>	€ 18
<i>vino al calice consigliato: Caramore '24 (Romagna / Imola)</i>	€ 8
Faraona allo scalogno di Romagna glassato e saba con patata schiacciata <small>SG, 7, 12</small>	€ 22
<i>vino al calice consigliato: Dolcetto Diano D'Alba Costafiore '23 (Piemonte)</i>	€ 8
“Il Mare a Pezzi” con pesce in tranci alla plancia e verdure all'agro saltate <small>SG, SL, 2, 4, 14</small>	€ 26
<i>vino al calice consigliato: Valdobbiadene Superiore Extra Dry (Veneto)</i>	€ 7
Galletto alla diavola <small>SG, SL, 12</small>	€ 18
<i>vino calice consigliato: Chianti Classico '23 (Toscana)</i>	€ 7
Pesce del giorno al sale profumato <small>SG, SL, 4</small>	€ S.Q:
<i>in alternativa al forno con patate e olive taggiasche. In base alla disponibilità.</i>	

FORMAGGI

Ogni stagione proponiamo una selezione di eccellenze casearie da vari angoli d'Italia e del mondo con stagionature e affinamenti diversi accompagnata da marmellate o mostarde fatte in casa e pane integrale.

- Piccola Baita di tre formaggi.** € 12
Robiola di Roccaverano, Pecorino Villamassargia e Formaggio blu del Mediterraneo. v, 1, 7, 10
- Piccola Baita dei cinque formaggi.** € 16
Presentazione di tutti i formaggi, accompagnata da marmellate / salse fatte in casa e pane integrale. v, 1, 7, 10
- Formaggio blu del Mediterraneo.** € 8
Semi-stagionato. Uno stupendo outsider. Dolce, cremoso, con solo un lieve accenno delle note aromatiche dovute all'erborinatura. v, 1, 7, 10
- Pecorino Villamassargia.** € 8
Formaggio a pasta semicotta prodotto con latte ovino intero ottenuto da pecore allevate nei verdi pascoli della Sardegna. v, 1, 7, 10
- Stracchino all'antica.** € 8
L'antico "Strachitunt" (non lo stracchino classico), veniva prodotto durante le lunghe vie di transumanza con le vacche "stracche". Siamo in Valtaleggio a 1000 metri di quota. Pasta compatta, cremoso con sentori balsamici. v, 1, 7, 10
- Robiola di Roccaverano.** € 8
Siamo nelle Langhe ed è l'unico caprino degno di confrontarsi con i celebri chèvres d'oltralpe. Al naso sensazioni di yogurt, di erba verde, di nocciola. v, 1, 7, 10
- Formaggio Reypenaar (Olanda).** € 8
Stagionato lentamente su legno, avvolto da vento e silenzio. Burroso, intenso, con ricordi di nocciola e caramello. Un formaggio olandese raro, profondo, sorprendente. v, 1, 7, 10

ORTO

L'ORTAGGIO È PROTAGONISTA

È il punto di partenza di un lavoro che segue il ritmo delle stagioni, tra colori che cambiano e sensibilità di cucina, dove tecniche e accostamenti nascono per dare voce a sapori autentici, spesso sottovalutati.

Cipolla dolce fondente € 14
con salame fresco alla brace, profumo di rosmarino 1, 7

Padella della stagione € 14
con selezione delle proposte dell'orto 12, 6

Bruchetta di pane di grani "a taglio alta" € 14
con zucca, funghi cardoncelli, fonduta di parmigiano e lardo al rosmarino 1, 7, 12

CONTORNI

Carote brasate al timo fresco VEG, SG, SL € 6

Cavolo nero con saba e frutta secca VEG, SG, SL, 8 € 6

Porri stufati al burro salato V, SG, 7 € 6

Carciofi al forno con pane profumato VEG, SL, 1, 6 € 10

DESSERT

Crostatina	€ 8
<i>con ganache di cioccolato, arachidi caramellate, fave di cacao e ricotta bruciata all'arancio. v, 1, 3, 5, 7, 8</i>	
Piccola pasticceria	€ 7
<i>con biscotti, croccanerie e dolci della casa, accompagnata con crema inglese. v, 1, 3, 7, 8</i>	
Gelato di latte di capra	€ 7
<i>con pere al vin brulé, crumble al cioccolato. v, SG, 7, 12</i>	
Cestino	€ 7
<i>con chantilly al limone, frutti di bosco. v, 1, 3, 7, 12</i>	
Stecco al mascarpone	€ 8
<i>variegato al cioccolato bianco e lime fermentato. v, SG, 7</i>	
Babà in vaso cottura	€ 8
<i>in bagna della casa, crema chantilly sifonata alla vaniglia v, 1, 3, 7, 12</i>	

GELATO E SORBETTO FATTI IN CASA

Gelato al cioccolato	€ 5
<i>fondente 60%, sale Halen Mon e arachidi pralinate. v, SG, 5, 7</i>	
Gelato fior di latte	€ 5
<i>e amarene. v, SG, 7</i>	
Sorbetto maracuja	€ 5
<i>con mentuccia. VEG, SG, SL</i>	
Sorbetto al caffè Gentili.	€ 5
<i>v, SG, 7</i>	

VINI DA DESSERT

	<i>calice</i>	<i>bottiglia</i>
Albana di Romagna Dolce '23 Le Querce	€ 6	€ 20
Cuororo '21 (passito in purezza di Albana) La Via del Colle	€ 10	€ 35
Passito di Pantelleria Jemara '20 (Sicilia)	€ 14	€ 60
Sauternes Château du Levant '22 (Bordeaux/ Sauternes)	€ 12	€ 45

COCKTAIL

Whisky Sour	€ 9
<i>Whisky, limone, zucchero, albume d'uovo</i>	
Spritz Hugo della Casa	€ 8
<i>Vermouth bianco, Prosecco, Soda, Pompelmo</i>	
Hibiscus Negroni	€ 8
<i>Gin Hendrick's Orbium, Vermouth Rosso, Bitter Rosso, acqua tonica all'ibisco</i>	
Gin & Tonic	€ 9 - € 12
<i>Dalla nostra selezione di gin</i>	

VINI AL CALICE

Valdobbiadene Superiore Extra Dry	€ 7
<i>Mas de Fer Rive di Soligo Andreola (Veneto)</i>	
Trento Ferrari Perlé '19	€ 10
<i>Cantine Ferrari (Trentino)</i>	
Albana Neblina '24	€ 7
<i>Giovanna Madonia (Romagna / Bertinoro)</i>	
Arneis San Bernardino '24	€ 7
<i>Renzo Seghesio (Piemonte)</i>	
Gewurztraminer '24	€ 7
<i>Alois Lageder (Alto Adige)</i>	
Caramore (Trebiano Chardonnay) '24	€ 10
<i>Fondo San Giuseppe (Romagna / Imola)</i>	
Sangiovese di Romagna Superiore Crepe '24	€ 7
<i>Ca' di Sopra (Romagna / Marzeno)</i>	
Dolcetto Diano D'Alba Costafiore '23	€ 8
<i>Claudio Alario (Piemonte)</i>	
Chianti Classico '23	€ 8
<i>Istine (Toscana)</i>	
Cirò Rosso Classico Superiore '23	€ 8
<i>Cataldo Calabretta (Calabria)</i>	