



ANTIPASTI

<i>Tiepido di mare con selezione di pesce al vapore e marinato</i> SG, SL, 2, 4, 12	€ 18
<i>Bruschetta di pane di grani antichi “a taglia alta”, con melanzane alla parmigiana, olio extra vergine al basilico e scaglie di grana</i> V, 1, 7, 8	€ 14
<i>Baccalà marinato servito con patate lessate al prezzemolo e olio all’arancia</i> SG, SL, 4, 8, 12	€ 18
<i>Piccolo tagliere con salumi di Parma, di Mora Romagnola e lardo iberico</i> SL, 1	€ 14
<i>Crocchetta di castrato, salsa verde e scalogno in agrodolce</i> 1, 3, 7, 8, 12	€ 15

ORTO

<i>Cipolla dolce fondente con salame fresco alla brace, formaggio Reypenaar, crumble di mandorle e profumo di rosmarino</i> 1, 7, 8	€ 14
<i>Hummus di cannellini, cumino, limone e verdure di stagione</i> VEG, SG, SL, 8, 12	€ 14
<i>Padella della stagione con selezione delle proposte dell’orto</i> VEG, SL, 1, 6, 8, 12	€ 14

CONTORNI

<i>Carote brasate al timo fresco</i> VEG, SG, SL, 8	€ 6
<i>Patate arrosto al profumo di rosmarino</i> VEG, SG, SL, 8	€ 6
<i>Erbette saltate con olio e.v.o., aglio e peperoncino</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, 8, 12	€ 10

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

Tutti i nostri piatti sono preparati in un ambiente dove si utilizzano allergeni. Non possiamo quindi garantire la totale assenza di contaminazioni crociate.

Per qualsiasi esigenza o allergia o intolleranza specifica, vi preghiamo di informare il personale di sala.

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

La nostra prima scelta sono materie prime fresche, ma in caso di irreperibilità ricorriamo a prodotti surgelati di prima qualità’.

PRIMI

<i>Tagliatella al mattarello con ragù romagnolo</i> 1, 3, 8, 9, 12	€ 13
<i>Tortelloni verdi di ricotta e spinaci mantecati con burro al profumo di limone e salvia</i> v, 1, 3, 7, 8	€ 14
<i>Monfettini (“manfrìgul”) in ristretto di frutti di mare dell’Adriatico</i> 1, 2, 3, 4, 8, 12, 14	€ 16
<i>Gnocchetti di patata all’amatriciana di peperoni arrosto e guanciale</i> SL, 1, 8, 12	€ 14
<i>Ravioli ripieni di bufala con tartare di scampi, taralli e bottarga</i> 1, 2, 3, 4, 7, 8	€ 18
<i>Lasagna classica al forno</i> 1, 3, 7, 8, 12	€ 13

SECONDI

<i>“Il Mare a Pezzi” pesce in tranci alla plancia e verdure all’agro saltate</i> SG, SL, 2, 4, 8, 9, 12, 14	€ 26
<i>Gratinato misto di pesce e crostacei gratinati al forno con pane profumato</i> 1, 2, 4, 8, 9, 14	€ 26
<i>Guancia di suinetto, chutney di albicocche disidratate e carote alla paprika affumicata</i> SG, SL, 6, 8, 9, 12	€ 24
<i>Pesce del giorno al sale profumato</i> SG, SL, 4	€ S.Q

LA GRIGLIA

<i>“Carne sui carboni” salsiccia, agnello, filetto di manzo, costina, coppa fresca, pollo, pane bruscato con pancetta e patate croccanti al rosmarino</i> 1, 8	€ 20
<i>Galletto alla diavola allevato in libertà da un’azienda certificata “antibiotici zero”, cotto alla brace con erbe e spezie Servito con patate</i> SG, SL, 8, 12	€ 20
<i>Tagliata di:</i> - <i>Entrecôte di manzo di 250 gr scaloppata con verdure, extra vergine e focchi di sale scozzese</i> SG, SL, 8	€ 28
- <i>Costata alla toscana, la parte più saporita della lombata. Peso minimo 1 Kg</i> SG, SL, 8	€ 7 / etto

<i>pane coperto e servizio</i>	€ 3
<i>acqua 0,75 cl</i>	€ 2,50
<i>piadina intera/mezza</i>	€ 1,50 – € 1

DESSERT

<i>Zuppa Inglese</i> v, 1, 3, 5, 7, 8, 12	€ 8
<i>Piccola pasticceria con biscotti, croccanerie e dolci della casa, accompagnata da crema inglese</i> v, 1, 3, 7, 8	€ 7
<i>Cestino con chantilly al limone, frutti di bosco</i> v, 1, 3, 7, 12	€ 7
<i>Meringa all'acquafaba, fragole, cocco e saba</i> VEG, SG, SL, 6	€ 8
<i>Babà in vaso cottura in bagna della casa e crema chantilly sifonata alla vaniglia</i> v, 1, 3, 7, 12	€ 8

GELATI E SORBETTI FATTI IN CASA

<i>Gelato al pistacchio con cioccolato bianco e lamponi</i> v, SG, 5, 7	€ 8
<i>Gelato fior di latte affogato al caffè e fave di cacao</i> v, SG, 7	€ 6
<i>Gelato di latte di capra con amarene di Cantiano</i> VEG, SG, SL, 8, 12	€ 7
<i>Sorbetto al limone e basilico</i> VEG, SG, SL	€ 6
<i>Sorbetto del momento alla frutta fresca di stagione</i> VEG, SG, SL	€ 6

VINI DA DESSERT

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