



SET MENÙ

In un'unica uscita vi serviamo un menù completo, gustoso e bilanciato.

Menù Romagnolo € 16

Lasagna oppure Tortelloni verdi di ricotta e spinaci mantecati con burro al profumo di limone e salvia, con contorno di stagione e piadina romagnola con rucola e squacquerone 1, 3, 7, 8, 9, 12

Menù Vegano € 16

Hummus di cannellini con ortaggi di stagione e crackers integrali VEG, 1, 8, 9, 12

Menù Marinaro € 18

Tagliata di tonno, salsa verde, misticanza con contorno e crackers integrali 1, 4, 8, 12

Menù Campagnolo € 20

Galletto alla diavola con contorni di stagione e piadina romagnola con squacquerone 1, 7, 8, 9, 12

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.

ANTIPASTI

*Bruschetta di pane di grani antichi “a taglia alta”,
melanzane alla parmigiana, extra vergine al basilico e scaglie di grana* v, 1, 7, 8 € 14

*Baccalà marinato servito con patate lessate al prezzemolo
e olio all’arancia* SG, SL, 4, 8, 12 € 18

*Tagliere di salumi con prosciutto crudo di Parma “Bruno Casoli”,
coppa stagionata Podere Cadassa, lardo iberico, mortadella “Bonfatti”,
salame di Mora Romagnola, olive nostrane e piadina* SL, 1 € 14

Tiepido di mare con selezione di pesce al vapore e marinato SG, SL, 2, 4, 8, 9, 12 € 20

PIATTI FREDDI

Ricca insalata di frutta di stagione VEG, SG, SL € 12

Caprese con bufala, pomodorini e origano v, SG, 7 € 12

Carpaccio di manzo con scaglie di grana, noci, olio e limone SG, 7, 8 € 18

Vitello al punto rosa con insalata russa ed emulsione di senape SG, 3, 8, 10, 12 € 18

*“Bowl Cesar” con pollo marinato, maionese al lime, riso rosso,
giardiniera fatta in casa, misticanza e mandorle* 3, 6, 7, 8, 9, 10, 12 € 16

CONTORNI

Fiori di zucca ripieni di ricotta e caprino in tempura v, 1, 3, 7, 8 € 10

Carote brasate al timo fresco VEG, SG, SL, 8 € 6

Piccola padella della stagione con selezione delle proposte dell’orto 6, 8, 12 € 8

Erbette di campo saltate con aglio olio e peperoncino VEG, SG, SL, 8 € 6

Patate arrosto VEG, SG, SL, 8 € 6

Porri stufati al burro salato v, SG, 7, 8 € 6

PRIMI

<i>Tagliatelle al mattarello con il nostro ragù romagnolo</i>	<i>1, 3, 8, 9, 12</i>	€ 13
<i>Tortelloni verdi di ricotta e spinaci mantecati con burro al profumo di limone, e salvia</i>	<i>v, 1, 3, 7, 8, 9</i>	€ 14
<i>Spaghetti alla chitarra in ristretto di frutti di mare dell'Adriatico</i>	<i>1, 2, 3, 4, 8, 9, 12, 14</i>	€ 16
<i>Gnocchetti di patata con il nostro sugo fresco di pomodoro e basilico</i>	<i>VEG, SL, 1, 9</i>	€ 10
<i>Lasagna al forno</i>	<i>1, 3, 7, 9, 12</i>	€ 13
<i>Tagliolini di pasta all'uovo con tartare di scampi, taralli e bottarga</i>	<i>1, 2, 3, 4, 7, 8, 9</i>	€ 18

SECONDI

<i>"Il Mare a Pezzi" (pesce in tranci alla plancia) e verdure all'agro saltate</i>	<i>SG, SL, 2, 4, 8, 9, 12, 14</i>	€ 26
<i>Gratinato misto di pesce e crostacei gratinati al forno con pane profumato</i>	<i>1, 2, 4, 8, 9, 14</i>	€ 26
<i>Tagliata di:</i> <i>- Entrecôte di manzo di 250 gr scaloppata con verdure, extra vergine e fiocchi di sale scozzese</i>	<i>SG, SL, 8</i>	€ 28
<i>- Costata alla toscana, la parte più saporita della lombata. Peso minimo 1 Kg</i>	<i>SG, SL, 8</i>	€ 7/etto
<i>Padella della stagione con selezione delle proposte dell'orto</i>	<i>VEG, SL, 1, 6, 8, 12</i>	€ 14
<i>Pesce del giorno al sale profumato</i>	<i>SG, SL, 4</i>	€ S.Q:

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'acqua faba, 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
<i>Insalata di frutta fresca</i> VEG, SG, SL	€ 7

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

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

VINI AL CALICE

Valdobbiadene Superiore Extra Dry (Glera) <i>Mas de Fer Rive di Soligo Andreola (Veneto)</i>	€ 7
Prosecco Rosè di Treviso Millesimato Brut '24 (Glera e Pinot Nero) <i>Sorelle Bronca (Veneto)</i>	€ 8
Trento Ferrari Perlé '19 (Chardonnay) <i>Cantine Ferrari (Trentino)</i>	€ 10
Gewurztraminer '24 <i>Alois Lageder (Alto Adige)</i>	€ 7
Gruner Veltliner Federspiel Durnstein '22 <i>Alzinger (Austria)</i>	€ 7
Milleuve Bianco '24 (Friulano, Chardonnay, Malvasia) <i>Borgo del Tiglio (Friuli Venezia Giulia)</i>	€ 7
I Vespri '24 (Trebbiano) <i>Il Teatro (Romagna)</i>	€ 7
Serenaro '24 (Famoso) <i>Villa venti (Romagna)</i>	€ 7
Ghirada Garaunele Rosè '25 (Cannonau) <i>'Esole (Sardegna)</i>	€ 7
Morenico '24 (Nebbiolo, Bonarda, Vespolina) <i>Rovellotti (Alto Piemonte)</i>	€ 7
Sangiovese Superiore Rapsodya '21 <i>Castello Montesasso (Romagna)</i>	€ 7
Etna Rosso '24 (Nerello Mascalese) <i>Emiliano Falsini (Sicilia)</i>	€ 9
Bordeaux Supérieur '23 (Merlot, Cabernet Franc) <i>Chateau Haut-Boutisse (Francia)</i>	€ 9