ANTIPASTI

Tiepido di mare con selezione di pesce al vapore e marinato SG, SL, 2, 4, 8, 9, 12	€ 20
Pane caldo, concentrato di pomodoro, carciofo arrosto VEG, SL, 1, 8	€ 14
Baccalà, latte all'aglio, scarola SG, 4, 7, 8, 9, 12	€ 18
Piccolo tagliere con salumi di Parma, di Mora Romagnola e lardo iberico SL, 1	€ 14
Crocchetta di castrato, salsa verde e scalogno in agrodolce 1, 3, 7, 8, 9, 12	€ 15

ORTO

Cipolla dolce fondente con salame fresco alla brace, formaggio Reypenear, crumble di mandorle e profumo di rosmarino 1, 7, 8	€ 14
Hummus di legumi, cumino, limone e verdure di stagione VEG, SG, SL, 8, 12	€ 14
Padella della stagione con selezione delle proposte dell'orto VEG, SL, 1, 6, 8, 12	€ 14

CONTORNI

Carciofi al forno VEG, SG, SL, 8, 12	€ 10
Scarola, capperi, uvetta VEG, SG, SL, 8	€ 6
Carote brasate al timo fresco VEG, SG, SL, 8	€ 6
Patate arrosto al profumo di rosmarino VEG, SG, SL, 8	€ 6
Erbette saltate con olio e.v.o., aglio e peperoncino VEG, SG, SL, 8	€ 6
Peperoni gratinati VEG, SL, 1, 8	€ 6

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 irreperibilita' ricorriamo a prodotti surgelati di prima qualita'.

PRIMI

Tagliatelle al mattarello con il nostro ragù romagnolo 1, 3, 8, 9, 12 € 13

Cappellacci verdi di ricotta e spinaci mantecati con burro al profumo di limone, e salvia V, 1, 3, 7, 8, 9 € 14

Spaghetti alla chitarra in ristretto di frutti di mare dell'Adriatico 1, 2, 3, 4, 8, 9, 12, 14 € 16

Gnocchetti di patata con il nostro sugo fresco di pomodoro e basilico VEG, SL, 1 € 10

Lasagna classica al forno 1, 3, 7, 9, 12 € 13

Tagliolini mantecati al burro acido con tartare di scampi, taralli e bottarga 1, 2, 3, 4, 7, 8, 9 € 18

SECONDI

"Il Mare a Pezzi" pesce in tranci alla plancia e verdure all'agro saltate SG, SL, 2, 4, 8, 9, 12, 14 € 26

Gratinato misto di pesce e crostacei gratinati al forno con pane profumato 1,2, 4, 8, 9, 14 € 26

Guancia di suinetto, susina, gocce di senape SG, SL, 8, 10, 12 € 24

Pesce del giorno al sale profumato SG, SL, 4 € S.Q

LA GRIGLIA

"Carne sui carboni" salsiccia, agnello, filetto di manzo, costina, coppa fresca, pollo, pane bruscato con pancetta e patate croccanti al rosmarino 1, 8 € 20

Galletto alla diavola allevato in libertà da un'azienda certificata "antibiotici zero", cotto alla brace con erbe e spezie. Servito con patate SG, SL, 8, 12 € 20

Tagliata di:
- Entrecôte di manzo di 250 gr scaloppata con verdure, extra vergine e fiocchi di sale scozzese SG, SL, 8 €28

- Costata alla toscana, la parte più saporita della lombata. Peso minimo 1 Kg SG, SL, 8 €7 / etto

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

DESSERT

Zuppa Inglese v, 1, 3, 5, 7, 8, 12	€ 8
Piccola pasticceria con biscotti, croccanterie e dolci della casa, accompagnata da crema inglese v, 1, 3, 7, 8	€ 7
Cestino con chantilly al limone, frutti di bosco v, 1, 3, 7, 12	€ 7
Meringa all'acquafaba, susine, cocco e ristretto di aceto di lamponi veg, sg, sl, 6	€ 8
Babà in vaso cottura in bagna della casa e crema chantilly sifonata alla vaniglia v, 1, 3, 7, 12	€ 8

GELATI E SORBETTI FATTI IN CASA

Gelato al pistacchio con cioccolato bianco e crema di lamponi v, sg, 5, 7	€ 8
Gelato fior di latte affogato al caffè e fave di cacao v, sg, 7	€ 6
Gelato di latte di capra con amarene di Cantiano veg, sg, sl, 8, 12	€ 7
Sorbetto al limone e basilico veg, sg, sl	€ 6
Sorbetto del momento alla frutta fresca di stagione veg, sg, sl	€ 6

VINI DA DESSERT

	calice	*bottiglia*
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