VINI AL CALICE

Valdobbiadene Superiore Extra Dry (Glera) € 7
Mas de Fer Rive di Soligo Andreola (Veneto)

Prosecco Rosè di Treviso Millesimato Brut '24 (Glera e Pinot Nero) € 8
Sorelle Bronca (Veneto)

Alta Langa Totocorde Brut '19 (Pinot Nero, Chardonnay) € 9
Cocchi (Piemonte)

Gewurztraminer '24 € 7
Alois Lageder (Alto Adige)

Gruner Veltliner Federspiel Durnstein '22 € 7
Alzinger (Austria)

Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore '25 € 7
Villa Bucci (Marche)

I Vespri '24 (Trebbiano) € 7
Il Teatro (Romagna)

Serenaro '24 (Famoso) € 7
Villa venti (Romagna)

Ghirada Garaunele Rosè '25 (Cannonau) € 7
'Esole (Sardegna)

Morenico '24 (Nebbiolo, Bonarda, Vespolina) € 7
Rovellotti (Alto Piemonte)

Romagna Sangiovese Oriolo Biagio Antico '23 € 6
Ancarani (Romagna)

Feudo Pignatone Etna Rosso '24 (Nerello Mascalese) € 9
Emiliano Falsini (Sicilia)

Bordeaux Supérieur '23 (Merlot, Cabernet Franc) € 9
Chateau Haut-Boutisse (Francia)

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

	Terra	*Mare*
Percorso della Cucina *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.*	€ 45	€ 50
Percorso a Scelta *Un percorso degustazione costruito secondo le vostre preferenze. Antipasto, primo, secondo e dessert selezionati dagli ospiti dal nostro menù alla carta.*	€ 55	€ 60
Percorso della Cucina con Abbinamento Vini *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.*	€ 70	€ 75
Percorso a Scelta con Abbinamento Vini *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.*	€ 75	€ 80

*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.

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 al tuorlo, capperi e cialda di pane 1, 3, 4, 8, 10, 12 € 18
vino al calice consigliato: Prosecco Rosè Sorelle Bronca '24 € 8

Tiepido di mare con selezione di pesce al vapore e marinato SG, SL, 2, 4, 8, 9 12 € 20
vino al calice consigliato: Gruner Veltliner Alzinger '22 € 7

Creme brûlée di squacquerone,
fico caramellato, prosciutto crudo di Parma "Bruno Casoli" 1, 3, 7 € 16
vino al calice consigliato: Gewurztraminer Alois Lageder '24 € 7

Cozze impanate, acqua di pomodorino e caprino 1, 3, 7, 14 € 16
vino al calice consigliato: Serenaro Villa Venti '24 € 7

Crocchetta di castrato, salsa verde e scalogno in agrodolce 1, 3, 7, 8, 9, 12 € 15
vino al calice consigliato: Morenico Ravellotti '24 € 7

Baccalà, latte all'aglio, scarola SG, 4, 7, 8, 9, 12 € 18
vino al calice consigliato: I Vespri Il Teatro '24 € 7

pane coperto e servizio	€ 3
acqua Lurisia	€ 3
piadina intera	€ 1,5
mezza piadina	€ 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, 8, 9, 12 € 13
vino al calice consigliato: Romagna Sangiovese Oriolo Biagio Antico '23 € 7

Gnocchetti di patata all'amatriciana di peperoni arrosto
e guanciale 1, 7, 8, 9,12 € 14
vino al calice consigliato: Etna Rosso Feudo Pignatone '24 € 9

Monfettini "*manfrìgul*"
in ristretto di frutti di mare dell'Adriatico 1, 2, 3, 4, 8, 9, 12, 14 € 16
vino al calice consigliato: I Vespri Il Teatro '24 € 7

Ravioli ripieni di bufala ai funghi porcini V, 1, 3, 7, 8, 9 € 16
vino al calice consigliato: Cannonau Rosè 'Esole '25 € 7

Cappellacci verdi di ricotta e spinaci
mantecati con burro al profumo di limone e salvia V, 1, 3, 7, 8, 9 € 14
vino al calice consigliato: Serenaro Villa Venti '24 € 7

Tagliolini mantecati al burro acido con tartare di scampi,
taralli, bottarga e scorza di limone 1, 2, 3, 4, 7, 8, 9 € 18
vino al calice consigliato: Gruner Veltliner Alzinger '22 € 7

SECONDI

IL DIALOGO

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

Guancia di suinetto, susina, gocce di senape SG, SL, 8, 10, 12 € 24
vino al calice consigliato: Bordeaux Chateau Haut-Boutisse '23 € 9

Gratinato misto di pesce con pane profumato 1, 2, 4, 8, 9, 14 € 26
vino al calice consigliato: Alta Langa Totocorde Brut '19 € 10

Faraona allo scalogno di Romagna glassato e saba
con patata schiacciata SG, SL, 8, 9, 12 € 22
vino al calice consigliato: Etna Rosso Feudo Pignatone '24 € 9

"Il Mare a Pezzi"
con pesce in tranci alla plancia e verdure all'agro saltate SG, SL, 2, 4, 8, 9, 12, 14 € 26
vino al calice consigliato: Valdobbiadene Superiore Extra Dry Andreola € 7

Galletto alla diavola, cotto alla brace con erbe e spezie SG, SL, 8, 12 € 20
accompagnato con patate arrosto.
vino calice consigliato: Morenico Ravellotti '24 € 7

Pesce del giorno al sale profumato SG, SL, 4 € S.Q:
in alternativa al forno con patate e olive taggiasche in base alla disponibilità.
vino calice consigliato: Verdicchio dei Castelli di Jesi Classico Superiore '25 € 7

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
vino al calice consigliato: Romagna Sangiovese Oriolo Biagio Antico '23 € 7

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, formaggio Reypenear, crumble di mandorle e profumo di rosmarino 1, 7, 8

Padella della stagione € 14
con selezione delle proposte dell'orto VEG, SL, 1, 6, 8, 12

Pane caldo, concentrato di pomodoro, carciofo arrosto € 14
VEG, SL, 1, 8

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

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

Peperoni gratinati VEG, SL, 1, 8 € 6

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 lievo 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 Reypenear (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

DESSERT

Zuppa Inglese v, 1, 3, 5, 7, 8, 12 € 8

Piccola pasticceria € 7
con biscotti, croccanterie e dolci della casa,
accompagnata con crema inglese v, 1, 3, 7, 8

Cestino € 7
con chantilly al limone, frutti di bosco v, 1, 3, 7, 12

Meringa all'acquafaba, susine, cocco
e ristretto di aceto di lamponi veg, sg, sl, 6 € 8

Babà in vaso cottura € 8
in bagna della casa, crema chantilly sifonata alla vaniglia v, 1, 3, 7, 12

GELATO E SORBETTO FATTI IN CASA

Gelato al pistacchio puro € 8
con cioccolato bianco e crema di lamponi v, sg, 7, 8

Gelato fior di latte affogato al caffè € 6
e fave di cacao v, sg, 7

Gelato di latte di capra € 7
con amarene di Cantiano v, sg, 7, 8, 12

Sorbetto al limone e basilico veg, sg, sl € 6

Sorbetto del momento € 6
con frutta fresca di stagione veg, sg, sl