

Menü





ANTIPASTI

ANTIPASTI

TAGLIERE DELLA LUNA • 12 €

*Affettati misti, Pecorino, Squacquerone,
Confettura del giorno, Piadina Romagnola*

G/K/N/L/S/F

PIADINA ROMAGNOLA • 2 €

Piadina Romagnola Vuota

G/K/N/L/S/F

PIADINA FARCITA • 5 €

*Piadina Romagnola farcita a scelta tra:
Prosciutto Crudo, Coppa, Salame, Mortadella,
Pecorino e Squacquerone*

(max 2 ingredienti, ogni aggiunta +1€)

G/K/N/L/S/F

PIZZA FRITTA • 3 €

G/L

SCALOGNO • 3 €

*Scalogno romagnolo sott'olio
di nostra produzione*

VELLUTATA DI CECI • 8 €

*Crema di Cenci accompagnata con
Crostini alla Paprika e Salsa Yogurt*

G/L

BON BON DI CINGHIALE • 9 €

*Bocconcini di Cinghiale impanate e fritte
servite in Salsa Verde di Aglio, Prezzemolo e
Maionese*

U/G/L

COPERTO • 1€



PRIMI PIATTI

PRIMI

Fatti in casa, tirati al Mattarello da Davide

TAGLIATELLE • 8 €

*Tagliatelle Tradizionali Romagnole
a Sfoglia Ruvida*

U/G

CIUFELLI • 8 €

Pasta corta di origine Molisana

U/G

ORECCHIONI • 9 €

Orecchioni ripieni di Ricotta e Spinaci

U/G/L

SPAGHETTONI • 8 €

Spaghettoni alla chitarra privi di Uova

G

CAPPELLACCI • 10 €

*Cappellacci verdi nella sfoglia
ripieni di pesto di Cavolo nero, Salsiccia e
Funghi Porcini serviti al Burro*

U/G/L

CONDIMENTI a vostra scelta:

- *Burro e Salvia L*
- *Ragù bolognese S/A*
- *Sugo di Carne S/A*
- *Panna e Salsiccia L*
- *Panna, Spinaci, Prosciutto e Pinoli L/F*
- *Salsiccia, Scalogno e Sangiovese romagnolo A*
- *Crema di Verdure S*

CAPPELLETTI IN BRODO • 11 €

I tradizionali Cappelletti ripieni di Formaggi

U/G/L

PASSATELLI • 11 €

*Passatelli serviti asciutti con
Crema di Parmigiano e Funghi Porcini*

U/G/L

SECONDI E CONTORNI



SECONDI

COTOLETTA IMPANATA • 11 €

*La nostra Cotoletta di Pollo con Patate fritte
U/G*

CARNE AL SUGO • 14 €

*Costola di Maiale e Involtini di Manzo
cotti al Sugo di Pomodoro
servito con contorno di Verdure di stagione
S/A*

PICCIONE ARROSTO • 16 €

*Piccione Arrosto servito con contorno di
Verdure di stagione
U/G/A/L*

OSSOBUCCO • 15 €

*Ossobuco di Vitello servito con contorno di
Verdure di stagione
S/G/A*

CONTORNI

CONTORNO AL FORNO • 5 €

Selezione di Verdure di stagione al forno

MISTICANZA AUTUNNALE • 5 €

*Insalata di Radicchio fresco,
Mela verde e Nocciole
F*

PATATE FRITTE • 5 €

G

ALLA BRACE

MISTO AI FERRI • 15 €

*Misto di Pancetta, Castrato, Costola e Salsiccia
con contorno di Verdure di stagione*

BRACIOLONE • 15 €

su prenotazione entro Giovedì

*Taglio unico di Lonza e Pancetta di Maiale
con contorno di Verdure di stagione*

FIorentINA • 22 €

su prenotazione entro Giovedì

Fiorentina con contorno di Verdure di stagione



DESSERT

fatti in casa

DOLCE DEL GIORNO • 5 €

Dolce del giorno a Fantasia della Cucina

PER ALLERGENI RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA

FREDDO AL CAFFÈ • 5 €

Semifreddo al Caffè

U/G/A/F/K/L/N/M

MERINGATA • 5 €

Semifreddo alla Meringa

U/L

NUTELLOSO • 5 €

Semifreddo alla Nutella

K/L/F

CAFFETTERIA

AMARO • 3 €

*Selezioni di amari,
il Nocino e la Liquirizia sono fatti da noi!*

CAFFÈ • 1,20 €

CAFFÈ CORRETTO • 2 €

CAPPUCCINO • 1,50 €

DECAFFEINATO • 1,20 €

GINSENG • 1,50 €

ORZO • 1,20 €

TISANA CALDA • 1,50 €

ELENCO DEGLI ALLERGENI ALIMENTARI

G = CEREALI CONTENENTI GLUTINE, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; b) maltodestrine a base di grano; c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

C) CROSTACEI e prodotti a base di crostacei.

U) UOVA e prodotti a base di uova.

P) PESCE e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

R) ARACHIDI e prodotti a base di arachidi.

K) SOIA e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato; b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

L) LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) latticolo

F) FRUTTA A GUSCIO, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

S) SEDANO e prodotti a base di sedano.

N) SENAPE e prodotti a base di senape.

M) SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo.

A) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

B) LUPINI e prodotti a base di lupini.

H) MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi

SI AVVISANO I GENTILI CLIENTI CHE PER UNA MAGGIORE COMODITÀ E PRATICITÀ, TROVERETE DI FIANCO AD OGNI PORTATA L'INDICAZIONE CON LA LETTERA DI RIFERIMENTO AGLI ALLERGENI PRESENTI IN QUEL PIATTO.