

Menù





Antipasti

**Quenelle di mortadella I.G.P. granella di pistacchi,
spinacino fresco e guanciale spuma di bufala**

€12,00

**Degustazione di salumi e formaggi del territorio
accompagnati da crescentine e tigelle**

€16,00

Stecco alla bolognese con salsa aioli e friggione

€16,00

Tagliere di bruschette miste

€14,00

Caprese di bufala acciughe del Cantabrico e pesto di rucola

€14,00

Millefoglie di melanzane

€14,00

Stratificazione di salmone 4/5k marinato agli agrumi

€16,00

Cannolo di Sangiovese scomposto con baccalà mantecato

€16,00





Primi Piatti

Lasagnetta alla bolognese

€12,00

Gramigna paglia e fieno ragù di salsiccia

€10,00

Lasagna verde alla bolognese

€12,00

Strozzapreti alla norcina

€12,00

Tagliatella del goloso

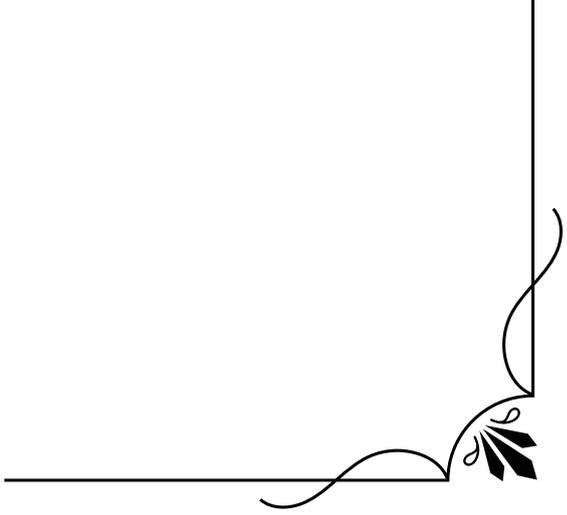
€12,00

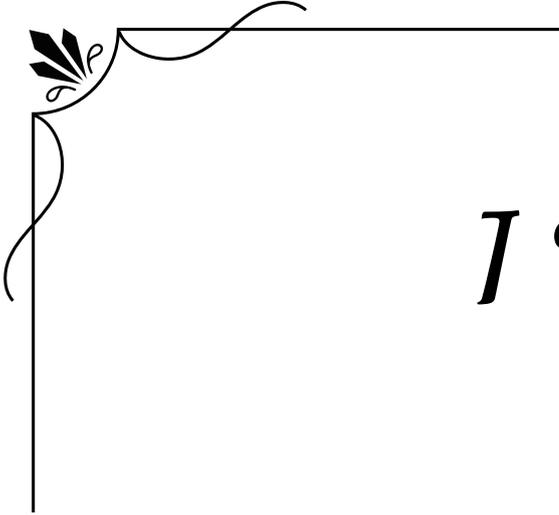
Spaghettone alle vongole, bottarga, pesto di basilico

€14,00

Pacchero fresco, pomodorini e ricciola

€14,00





I Ripieni

Balanzone su fonduta di fossa

€13,00

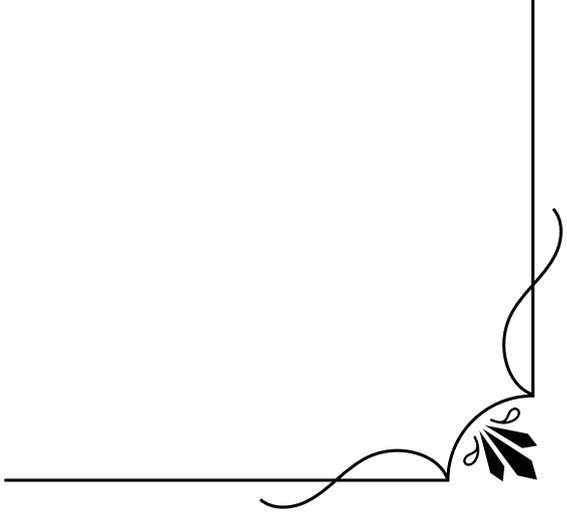
Spoja lorda ripiena di mortadella, burro chiarificato,

salvia e crumble di pistacchi

€13,00

Sua maestà il tortellino

€13,00





Secondi Piatti

Cotoletta Bolognese

€12,00

Guancia brasata al Sangiovese

€14,00

Tagliata di scottona pancetta croccante e balsamico

€16,00

Roastbeef all'inglese e la sua demiglass

€12,00

Filetto di mora romagnola su fonduta di fosca

€14,00

Cotoletta di melanzana

€12,00

Tentacoli croccanti su vellutata di humus di ceci

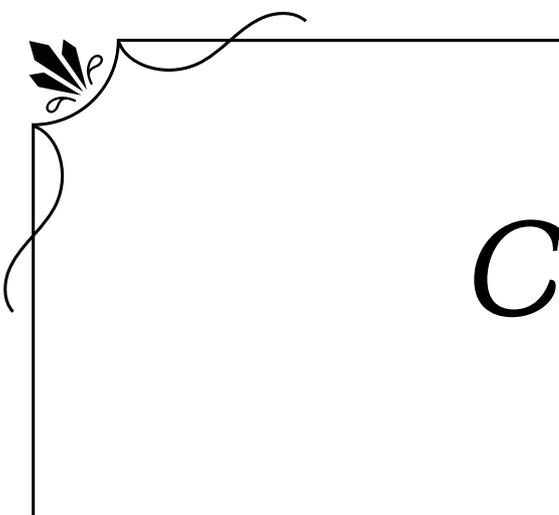
€18,00

Tagliata di tonno pinna gialla in crosta di frutta secca affumicata

ai trucioli di Jack Daniels

€18,00





Contorni

Verdure grigliate

€5,00

Ratatouille di verdure

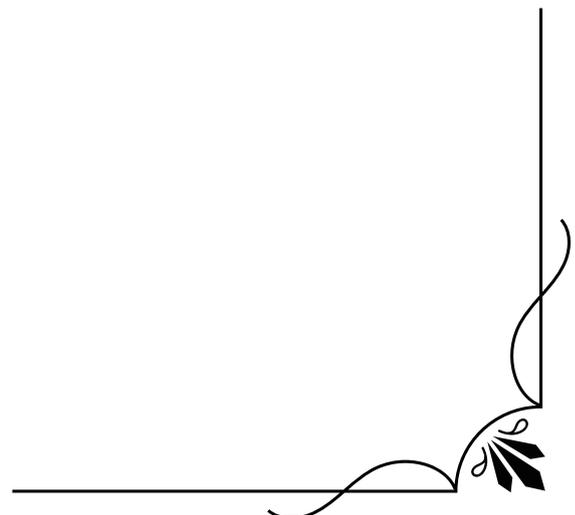
€5,00

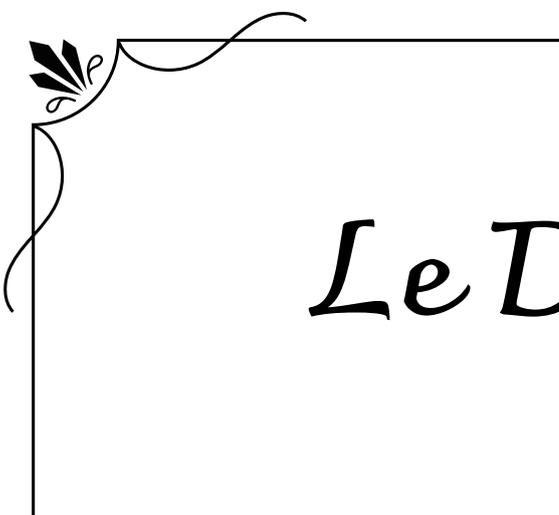
Patate al forno o prezzemolate

€5,00

Friggione

€5,00





Le Dolci Note



Cialda di mascarpone (cocco / frutti di bosco)

€6,00

Zuppa inglese

€6,00

Crema di latte della nonna

€6,00

Tiramisù

€6,00

Semifreddo al mojito

€6,00

Panna cotta (cocco / caramello / frutti di bosco)

€6,00

