

Menu

Antipasti Pesce

Crudo di storione con insalatina di germogli, panna acida e il suo caviale.....**€ 20,00** Sardoni in carrozza con insalatina di peperoni arrostiti e burrata**€ 16,00** Tonno tonnato**€ 18,00** Mazzancolle al sale di Cervia e rosmarino**€ 18,00** Capesante arrostite con spinaci croccanti e tartufo estivo.....**€ 20,00** Assaggio di pesce crudo (assaggio di quattro qualità di pesce in un unico piatto).....**€ 28,00** Carne Selezione di salumi di Mora Romagnola.....**€ 13,00** Bocconcini di coniglio con patate e funghi......**€ 13,00** Frittatina con verdure dell'orto € 11,00 Petto di germano affumicato con misticanza e saba.....**€ 14,00**

Primi Desce,

Risotto mantecato al sugo di pesce rosso come una volta	
Pizzicotti di parmigiana di melanzane AOP, alici e crumble di olive€ 22,00	
Passatelli serviti asciutti con crostacei e funghi galletti € 18,00	
Gnocchi di melanzana con cozze, pomodoro fresco e pesto al basilico €18,00	
Tagliolino nero con poverazze e salsa di peperone dolce	
Carne	
Tortelli ripieni di Mora Romagnola con funghi estivi € 15,00	
Riso Carnaroli mantecato all'anatra di valle	
Tagliatelle al sugo bianco di fagiano e spinaci freschi	
Strozzapreti al ragù di Mora Romagnola	





Menu

Pietanze Pesce

Coda di rospo in porchetta con spinaci roccanti e la sua salsa**€ 20,00** Grigliata di pescato senza spine con erbette Rombo con melanzana lunga gratinata e salsa di peperone**€ 25,00** Piatto unico di contorni misti......**€18,00** Il nostro fritto di paranza 18,00 Carne Piccione rosolato, funghi, tartufo e salsa al vermouth bianco.....**€ 24,00** Quaglie al forno con fagiolini ripassati€ 18,00 Petto di fagiano con spinaci e tartufo........ € 18,00 Filetto di Mora Romagnola con erbette all'aglio.....**€ 20,00**

Dessert 1

Crema catalana all'erba cedrina € 10	,00
Degustazione di gelati artigianali€ 10	,00
Come un gelato al lime, glassato alla fragola€ 10	,00
Zuppetta di frutta fresca e mousse al cioccolato bianco	,00
Spuma allo yogurt con pesche, albicocche e biscotto allo zenzero € 10	,00
Cheesecake con ciliegie marinate al vino rosso e la sua salsa 10	,00
Il mio St. Honorè € 10	,00

