

## Menu

### Antipasti

#### Pesce

M Mazzancolle a vapore con agretti,  
olio e limone.....€ 15,00

Crocchette di cardi e patate,  
verdurine fritte e salsa agrodolce.....€ 15,00

Baccalà in tempura  
con zucca e chips di topinambur.....€ 15,00

Capesante arrostate con verze  
ripassate e sciroppo all'aceto.....€ 15,00

**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

Crostino caldo con porcini  
e pancetta stagionata.....€ 13,00

Petto di germano affumicato  
con misticanza e saba.....€ 13,00

### Primi

#### Pesce

Risotto alla marinara come una volta  
e olio al prezzemolo.....€ 16,00

Passatelli serviti asciutti con calamari,  
vongole e broccoletti.....€ 16,00

Cappellacci di caciotta con gamberi,  
pomodorini piccadilly infornati  
e carciofi fritti.....€ 18,00

Gnocchi di patate con baccalà,  
crema di ceci e olio al rosmarino.....€ 16,00

Curzul AOP, alici,  
cardi e pane croccante.....€ 16,00

#### Carne

Tortelli di zucca e patate  
con ragu' bianco di faraona.....€ 15,00

Riso Carnaroli mantecato  
all'anatra di valle.....€ 14,00

Gnocchi di patate con porcini  
e salsa di parmigiano 24 mesi dop.....€ 16,00

Tagliatelle al ragu'  
di Mora Romagnola.....€ 13,00

## Menu

### Pietanze

#### Pesce

Soglioline grigliate con  
carciofi arrostiti.....€ 22,00

Spiedo di pescatrice con radicchio  
brasato e salsa al sangiovese.....€ 20,00

Rombo spadellato al rosmarino,  
con erbe di campo e cialda al sesamo.....€ 25,00

Baccalà al forno  
con cicorino, cipollotto e saba.....€ 20,00

**Il nostro fritto di paranza.....€ 18,00**

#### Carne

Piccione rosolato,  
verze e salsa al vino rosso.....€ 22,00

Coniglio al forno  
con verdure miste invernali.....€ 16,00

Gulasch di cinghiale  
con polentina morbida.....€ 16,00

Filetto di Mora Romagnola  
con erbe all'aglio.....€ 20,00

### Dessert

Crema catalana al pistacchio.....€ 9,00

Degustazione di gelati artigianali.....€ 9,00

Tortino al cioccolato con Ragù di  
arance.....€ 9,00

Bavarese di ricotta, pere alla vaniglia  
e salsa al cioccolato.....€ 9,00

Semifreddo alla vaniglia, salsa al bergamotto e  
pompelmo.....€ 9,00

Crepes con spuma di yogurt e composta  
ai frutti di bosco.....€ 9,00

Banane caramellate, mousse al Dulcey e  
biscotto allo zenzero.....€ 9,00