

## Menu

### Antipasti

#### Pesce

Crudo di storione con insalatina di germogli,  
panna acida e il suo caviale .....€ 16,00

Tempura di fiori di zucca farciti di ricotta e  
gamberi con salsa agrodolce .....€ 16,00

Polpo arrostito con pomodorini,  
burrata e pesto al basilico.....€ 16,00

Capesante arrostitite con spinaci  
croccanti e tartufo estivo .....€ 18,00

#### 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.....€ 13,00

### Primi

#### Pesce

Risotto mantecato con vongole  
e pomodorini al timo.....€ 20,00

Pizzicotti di parmigiana di melanzane con  
crostacei e pomodoro fresco.....€ 22,00

Passatelli serviti asciutti  
con cozze, stridoli e pomodorini .....€ 18,00

Gnocchi di ricotta con calamari  
e pesto al basilico.....€16,00

Tagliolino nero con seppie,  
fagiolini e bottarga .....€ 18,00

#### Carne

Tortelli ripieni di Mora Romagnola  
con funghi estivi .....€ 15,00

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

Tagliatelle al sugo bianco di fagiano  
e spinaci freschi .....€ 14,00

Strozzapreti al ragù  
di Mora Romagnola.....€ 13,00

## Menu

### Pietanze

#### Pesce

Filetto di sgombro alla brace  
con zucchine grigliate alla menta.....€ 20,00

Ricciola con fricò  
romagnolo e basilico .....€ 22,00

Rombo con patate all'evo  
e tartufo scorzone .....€ 25,00

Tonno alla pizzaiola  
con fagiolini e crumble di olive .....€ 22,00

**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 erbe all'aglio .....€ 20,00

### Dessert

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.....€ 10,00

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