

Menu

Antipasti

Pesce

Mazzancolle a vapore, insalatina di germogli freschi e salsa tzatziki.....€ 16,00

Polpo grigliato con parmigiana fredda di melanzane e salsa al basilico.....€ 15,00

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

Capesante arrostiti con peperoni grigliati all'origano fresco e salsa di burrata.....€ 16,00

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

Insalatina con bruciatini di cortile, grana e balsamico.....€ 13,00

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

Primi

Pesce

Risotto al nero di seppia, gamberi rossi crudi, salsa di peperone dolce e burrata.....€ 22,00

Ravioli di porcini freschi con crostacei e spinaci.....€ 18,00

Passatelli serviti asciutti con ragù di seppia e germogli di piselli.....€ 18,00

Gnocchi di melanzane e basilico con cozze di Cervia e pomodoro fresco.....€ 16,00

Pappardelle con puttanesca di mare e crumble di olive.....€ 16,00

Carne

Tortelli di faraona burro e salvia, nocciole tostate.....€ 16,00

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

Tagliatelle all'amatriciana di Mora Romagnola.....€ 16,00

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

Menu

Pietanze

Pesce

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

Bocconcini di pescatrice
con funghi estivi e tartufo nero.....€ 20,00

Rombo con purè di patate alle erbe
e spinaci croccanti fritti.....€ 25,00

Ricciola alla brace con pomodorini, capperi di
Poggio Berni e basilico.....€ 20,00

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

Carne

Piccione rosolato, funghi galletti e
salsa al vino passito.....€ 23,00

Cosce di faraona al forno, patate schiacciate
profumate alle erbe.....€ 16,00

Petto di fagiano rosolato
con peperoni grigliati.....€ 16,00

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

Dessert

Crema catalana alla vaniglia.....€ 9,00

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

Ciliegie cbt con il vino rosso e gelato
alla vaniglia del Madagascar.....€ 9,00

Bavarese al mascarpone e ciliegie
glassata.....€ 9,00

Semifreddo al caffè e cioccolato al latte.....€ 9,00

Pavlova con mousse al limone e insalatina di
pesche e mango.....€ 9,00

Trilogia di dolci della Locanda.....€ 9,00