

Menu

Antipasti

Pesce

Mazzancolle con patate schiacciate e tartufo
primaverile € 16,00

Seppie in umido con piselli
come una volta € 16,00

Brioche salata con storione crudo,
panna acida e caviale € 18,00

Capesante arrostiti con fave saltate e salsa di
pecorino € 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

Frittatina con verdure dell'orto € 11,00

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

Primi

Pesce

Risotto mantecato ai piselli con i suoi germogli
e anguilla affumicata € 20,00

Ravioli di storione, maggiorana,
asparagi e caviale € 22,00

Passatelli serviti asciutti con crostacei
e funghi di stagione € 18,00

Gnocchi di ricotta con baccalà,
olive e basilico € 16,00

agliolino nero con seppie,
fave e bottarga € 18,00

Carne

Tortelli di patate e verze
con ragù di lepre € 15,00

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

Tagliatelle con asparagi,
scalogni e parmigiano € 14,00

Strozzapreti al ragù di
Mora Romagnola € 13,00

Menu

Pietanze

Pesce

Filetto di sgombro grigliato
con la giardiniera fatta in casa€ 20,00

Baccalà al forno con carciofi
e piselli alla mentuccia€ 22,00

Rombo con cicorie ripassate
e tartufo primaverile.....€ 25,00

Spiedo di pescatrice con asparagi,
carbonara e guancialetto croccante.....€ 22,00

Il nostro fritto di paranza€ 18,00

Carne

Piccione rosolato, funghi, tartufo e salsa al
vermouth bianco€ 24,00

Cosce di faraona al forno
con carciofi.....€ 16,00

Stracotto di Mora Romagnola al Sangiovese con
patate all'extravergine€ 18,00

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

Dessert

Crema catalana al pistacchio€ 10,00

Degustazione di gelati artigianali€ 10,00

Crema chantilly alla vaniglia con frutti di bosco
freschi e crumble alle mandorle€ 10,00

Tortino al cioccolato con cuore caldo e
ananas flambata al Grand Marnier€ 10,00

Semifreddo al gianduia, gelée
e crema all'arancia€ 10,00

Namelaka al cocco, cremoso al caramello
e la sua salsa€ 10,00

Spuma di ricotta, pere al vino rosso e tortina di
mandorle€ 10,00