

Menu

Antipasti

Pesce

Mazzancolle a vapore, cous-cous di verdure e olio all'nduja.....€ 16,00

Triglie farcite, porcini e spinaci.....€ 15,00

Tonno, fagioli e cipola a modo mio.....€ 16,00

Capesante arrostate con purè di topinambur e tartufo nero.....€ 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

Crostini caldi con porcini e pancetta stagionata in cantina.....€ 13,00

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

Primi

Pesce

Risotto mantecato ai finferli, zucca violina e borsotti spadellati.....€ 22,00

Cappelletti di cannellini ed erba cipollina con pescatrice, noci e pomodori confit.....€ 18,00

Passatelli serviti asciutti con crostacei e porcini freschi.....€ 18,00

Gnocchi di patate con canocchie, fagiolini e ristretto di crostacei.....€16,00

Tajadlot con muggine, la sua bottarga e polvere d'ara.....€ 16,00

Carne

Tortelli di faraona con funghi autunnali.....€ 16,00

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

Tagliatelle alla lepre e salsa di parmigiano.....€ 14,00

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

Menu

Pietanze

Pesce

Filetto di sgombro con zucca grigliata,
pinoli e uva passa.....€ 20,00

Calamaro spadellato con purea di melanzana
affumicata e pomodoro arrosto.....€ 20,00

Rombo con schiacciata di patate all'extravergine
e tartufo nero.....€ 25,00

Ricciola alla brace con fricò i verdure e salsa al
basilico.....€ 22,00

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

Carne

Piccione rosolato, funghi porcini e salsa al
vermouth bianco.....€ 23,00

Cosce di faraona al forno,
patate schiacciate al tartufo.....€ 16,00

Quaglie alla brace con fricandò
romagnolo.....€ 16,00

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

Dessert

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

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

Zuppetta di frutta fresca, gin, cremoso al gianduja
e torta alla nocciola.....€ 9,00

Bavarese ai fichi caramellati, cioccolato bianco,
corn flakes e salsa al cacao.....€ 9,00

Semifreddo alle fragole, biscotto al basilico e
menta.....€ 9,00

Eclair alla chantilly e fragole fresche.....€ 9,00

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