

Menu

Antipasti

Pesce

Storione, pan brioche e caviale.....€ 20,00

Filetti di triglia ripassati al pomodoro fresco
su patate schacciate€ 16,00

Zuppetta di funghi autunnali con borsotti fritti e
olio al prezzemolo€ 18,00

Mazzancolle a vapore, purè di borlotti e salsa al
pepe nero.....€ 18,00

Capesante arrostiti con salsa di zucca, spinaci
croccanti e tartufo nero€ 20,00

Assaggio di pesce crudo (assaggio di quattro
qualità di pesce in un unico piatto)€ 30,00

Carne

Selezione di salumi
di Mora Romagnola.....€ 13,00

Crostini caldi con porcini freschi
e pancetta stagionata.....€ 16,00

Degustazione di verdure miste€ 18,00

Petto di germano affumicato
con misticanza e saba€ 14,00

Primi

Pesce

Risotto mantecato con erbe,
mazzancolle tiepide nostrane e caprino€ 21,00

Raviolini ripieni di lumachine di mare, il suo
brodetto e porro fritto allo zafferano.....€ 22,00

Passatelli serviti asciutti
con crostacei e funghi.....€ 18,00

Gnocchi di patate, borsotti, fagiolini
e peperoni cruschi€ 20,00

Curzul con sgombro, salsa marinara
e scalogno candito€ 18,00

Carne

Tortelli di patate e pancetta
con sugo di lepre€ 16,00

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

Tagliatelle ai porcini freschi€ 16,00

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

Menu

Pietanze

Pesce

Coda di rospo in porchetta
con spinaci roccanti e la sua salsa€ 22,00

Gratinato misto di pescato, misticanza,
olio e limone.....€ 30,00

Rombo con porcini freschi al timo
e zucca violina.....€ 25,00

Sgombro su mattonella
di patate e porri.....€18,00

Il nostro fritto di paranza€ 18,00

Carne

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

Quaglie al forno con fagiolini ripassati€ 18,00

Petto di fagiano al rosmarino, salsa di zucca,
spinaci e tartufo.....€ 20,00

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

Dessert

Panna cotta al cioccolato fondente, prugne e
namelaka al dulcey€ 10,00

Degustazione di gelati artigianali€ 10,00

Semifreddo ai frutti tropicali
Ananas, maracuja e papaya€ 10,00

Zuppetta di frutta fresca e mousse al cioccolato
bianco.....€ 10,00

Craquelins con crema alla nocciola, fichi freschi e
salsa al caramello€ 10,00

Bavarese al mascarpone, cocco
e mango glassato alla fragola€ 10,00