

Menu

Antipasti

Pesce

Crudo di cefalo, mela verde Granny Smith,
polvere di caffè ** € 18,00

Sardoncini in carrozza, con pomodorini,
stracciatella e pesto al basilico ** € 18,00

Polpo arrostito, patate all'extravergine,
e peperone dolce grigliato* € 18,00

Mazzancolle, zucca grigliata
leggermente marinata alla menta* € 18,00

Capesante arrostite, zuppetta di funghi autunnali
e germogli di girasole * € 20,00

Assaggio di pesce crudo

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

Carne

Selezione di salumi artigianali € 14,00

Crostini ai porcini freschi
e pancetta arrotolata € 15,00

Degustazione di verdure miste € 18,00

Petto d'anatra affumicato
con misticanza e saba € 14,00

Primi

Pesce

Risotto ai porcini freschi, borsotti
e ristretto alla zucca** € 23,00

Cappelletti di borlotti con mazzancolle e
pomodorino arrostito al rosmarino** € 22,00

Passatelli serviti asciutti
con crostacei e fagiolini** € 20,00

Gnocchetti di ricotta,
vongole e zucchine € 20,00

Tagliolini al sugo rosso di pesce come da
tradizione** € 20,00

Carne

Tortelli di zucca
con funghi porcini € 16,00

Riso Carnaroli
mantecato all'anatra € 14,00

Pappardelle fresche
al sugo di lepre € 15,00

Tagliatelle al ragù
di Mora Romagnola € 13,00

Menu

Pietanze

Pesce

Spiedo di pescatrice, patate
schiacciate e tartufo nero**€ 22,00

Triglie fritte, ripassate
al pomodoro **€ 22,00

Rombo spadellato con porcini fritti
e salsa di zucca violina **€ 26,00

Sogliole grigliate, peperoni
stufati e basilico**€22,00

Il nostro fritto di paranza€ 20,00

Carne

Piccione rosolato,
funghi di stagione e salsa al passito€ 25,00

Galletto al forno con patate
all'evo e la sua salsa€ 20,00

Petto di fagiano farcito,
misticanza e tartufo€ 22,00

Filetto di maiale con erbe saltate€ 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