

DALLA VETRINA

TAVOLOZZA DELL'OSTE DI SALUMI "AZ. AG. BERTOZZI", PIADINA ROMAGNOLA, SQUACQUERONE "DOP"

16

SELEZIONE DI QUATTRO FORMAGGI DEL TERRITORIO, CONFETTURE DI NOSTRA PRODUZIONE,
FRUTTA SECCA

15

SOTT'OLI DI NOSTRA PRODUZIONE

8

LE NOSTRE PIADINE ROMAGNOLE FARCITE

GORGONZOLA, CULATELLO "BERTOZZI", MARMELLATA DI FICHI CARAMELLATI DI NOSTRA PRODUZIONE

15

CREMA DI RICOTTA PISTACCHIOSA, MORTADELLA "FAVOLA" LEGATA A MANO CON COTTURA LENTA IN
FORNO A LEGNA, GOCCE DI BALSAMICO MODENESE

15

SQUACQUERONE, CIME DI RAPA AL SALTO, ACCIUGHE DEL CANTABRICO, POMODORO CONFIT

15

ANTIPASTI

TARTARE AL COLTELLO DI RAZZA BOVINA ROMAGNOLA CON BATTUTO DI OLIVE TAGGIASCHE, CAPPERI DI SALINA, TUORLO D'UOVO MARINATO AZIENDA "SABBATANI", MAYO ALL'AGLIO FERMENTATO

(carne manzo, olio extra vergine, olive, capperi, tabasco, Worcester Sauce, senape, tuorlo marinato sale e zucchero, olio di semi girasole, crema aglio fermentato)

15

FEGATINI DI POLLO IN TERRINA AL VIN SANTO CON BORRAGINE IN CROSTA DI FARINA DI GRANO ROMAGNOLO, CROSTINI DI PANE FRITTO, COMPOSTA DI MELE AL PEPE

(fegatini di pollo, burro, capperi, acciughe, mela renetta, sale, pepe, vin santo, pane fritto)

14

TORTINO DI PORRI E PATATE CON FONDUTA DI MONTANARA BRISIGHELLA A LATTE CRUDO E SALAMELLA ROMAGNOLA 100% FILIERA "CLAI"

(porro, patate, olio extra, sale, pepe, uova, parmigiano reggiano, fonduta di pecorino Brisighella, Salame Clai)

14

UOVO PASCOLO AZIENDA SABBATANI A KM "0" IN FORMA CON ZABAIONE AL PARMIGIANO E CREMA TARTUFATA

(uova Sabbatani, sale, pepe, burro, parmigiano, crema tartufo)

14

ATTO PRIMO

ZUPPA DI FAGIOLI ALL'OCCHIELLO, VERDURE DI STAGIONE, RADICCHIO BRASATO, BRUCIATINI CROCCANTI E CROSTINI DI PANE

(sedano, carote, cipolle, salvia, rosmarino, olio extra, sale, pepe, radicchio, guanciale, crostini di pane)

12

CURZUL ROMAGNOLI AL RAGÙ DI RIGAGLIE DI POLLO E POLPA DI MAIALINO

(tipo spaghetti tirato alla chitarra, sedano, carote, cipolle, cuori, fegatini, duri, spalla di maiale, vino rosso, alloro, timo, burro, olio extra, sale, pepe, concentrato pomodoro)

14

PAPPARDELLE TIRATE AL MATTARELLO CON RAGÙ DI CINGHIALE IMPALLINATO

(sedano, carota, cipolla, alloro, ginepro, pepe nero in grani, vino rosso, concentrato di pomodoro, polpa di cinghiale, olio extra, sale e aromi)

14

CAPPELLETTI AL ROVIGGIOLO DI ROMAGNA CLASSICI AL RAGÙ

(sedano, carote, cipolle, alloro, vino rosso, polpa di maiale, polpa di vitello, noce moscata, sale, pepe, aromi)

15

TORTELLONI DI ZUCCA E PATATE AI FUNGHI PORCINI TRIFOLATI AL PROFUMO DI NEPITELLA

(burro, salvia, sale, pepe, noce moscata, parmigiano reggiano, uova, patate, zucca, funghi porcini, nepitella)

15

STROZZAPRETI UBRIACHI AL SANGIOVESE PEPPINO, POMINI, SCALOGNO, PANCETTA TESA E GORGONZOLA

(strozzapreti al vino Peppino, pancetta stufata, scalogno, pomini, crema gorgonzola)

14

ATTO SECONDO

CAPPELLO DEL PRETE BRASATO AL VINO "PEPPO" IGT PROFUMATO ALLE SPEZIE SU PUREA DI PATATE

(Manzo, olio extra vergine, sale, pepe, sedano, carota, cipolla, bacche ginepro, anice stellato, cannella, vino rosso, aceto balsamico, salsa soya, burro, patate)

19

QUINTO QUARTO DI TRIPPA IN COCOTTE CON FAGIOLI CANNELLINI, PATATE, MANTECATA AL PECORINO

(trippa, sedano, carota, cipolla, vino bianco, sale, pepe, peperoncino, fagioli cannellini, patate, alloro, erbe aromatiche)

17

PICCIONE ARROSTO DELLA TRADIZIONE IN COTTURA LENTA CON PATATE AL FORNO

(piccione, sale, pepe, aromi, erbe aromatiche)

20

BOCCONCINI DI CINGHIALOTTO SELVATICO IN SALMÌ DOLCE FORTE CON TORTINO DI POLENTA TARAGNA

(cinghiale polpa, sedano, carota, cipolla, olio extra vergine, sale, pepe, ginepro, pinoli, uvetta, vino rosso, aceto, salsa soya, farina di polenta, burro, grana padano, alloro)

18

FEGATELLO DI MAIALE AVVOLTO IN RETE CON SALSICCIA MATTA SU CECI COTTI ALL'OLIO EXTRA VERGINE

(fegato di maiale, rete di maiale, polpa di salsiccia matta, erbe fresche, sale, pepe, alloro, ceci)

16

MOSCARDINI IN GUAZZETTO SAPORITO SU PANE BRUSCHETTATO

(moscardini, aglio, olio, peperoncino, pomodoro, cipolla rossa, olive, capperi, pane, vino bianco)

18

CONTORNI

VERDURE DI CAMPO DEL GIORNO RIPASSATE

6

VERDURE DI STAGIONE ALLA GRIGLIA

6

PATATE AL FORNO

6

POMODORO GRATINATO

6

PINZIMONIO DI VERDURE

6

DOLCE TENTAZIONE

SPUMONE AL MASCARPONE CON LINGUE DI GATTO

(mascarpone, tuorlo d'uovo, zucchero, cacao amaro, vaniglia, latte condensato)

7

TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE MORBIDO SU CREMA INGLESE ALLA VANIGLIA

(cioccolato fondente, burro, uova, farina, rum, sale, panna, vaniglia in polvere, latte)

7

CREMA ROMAGNOLA (ZUPPA INGLESE)

(pan di spagna, alchermes, crema pasticcera, cioccolato in scaglie, crema al cioccolato)

7

SALAME AL CIOCCOLATO CON CREMA ALLO ZABAIONE

(cacao amaro, biscotti, burro, sale, zucchero, rhum, crema zabaione)

7

PERA COTTA AL VIN BRULÈ SU CREMA PASTICCERA

(pere, vino rosso, arancio, cannella, chiodi di garofano)

7

CANTUCCINI ALLE MANDORLE CON VINO PASSITO

(uova, zucchero, farina, mandorle, burro, lievito baking,)

6

ASSORTIMENTO DI PASTICCERIA DALLA VETRINA

6