



### Antipasti (*Starters*)

Tagliere romagnolo con salumi, formaggi, sottaceti, sottoli e piadina del territorio <i>Romagnolo platter with a selection of traditional salumi, cheeses, pickled vegetables and piadina flat bread</i>	€ 12,00
Rollatina di faraona farcita con salsiccia e salvia su crema di zucca <i>Guinea fowl stuffed with sausage and sage on pumpkin cream</i>	€ 10,00
Bavarese di squacquerone con porcini e chips di polenta <i>Squacquerone fresh cheese bavarois with Porcini mushrooms and polenta chips</i>	€ 8,00
Millefoglie di salmone marinato all'arancia con crostino di pan brioche <i>Marinated salmon filled and orange flavoured "millefoglie" with brioche bread crust</i>	€ 11,00
Sformatino di verza su fonduta al pecorino di fossa <i>Savoy cabbage flan with Fossa's Pecorino cheese fondue</i>	€ 8,00

### Primi piatti (*First courses, homemade pasta*)

La nostra sfoglia è impastata interamente a mano e tirata al matterello  
*Pastry is kneaded by hand and then stretched by rolling pin*

Cappelletti della tradizione in brodo di cappone <i>Traditional cappelletti pasta in capon broth</i>	€ 10,00
Tortelli di radicchio in crema di parmigiano e bacon croccante <i>Radicchio filled tortelli on a Parmesan cream and crunchy bacon</i>	€ 9,00
Tagliolini con gamberi e finferli all'olio di timo <i>Tagliolini with prawns and finferli mushrooms with thyme oil</i>	€ 15,00
Tagliatelle al ragù di Mora romagnola <i>Tagliatelle pasta with Mora Romagnola ragù (pork meat sauce)</i>	€ 8,00
Riso "Vialone Nano" mantecato alla toma piemontese e tartufo nero con riduzione al Nebbiolo <i>Vialone Nano rice creamed with Toma cheese and black truffle with Nebbiolo wine gravy</i>	€ 13,00



### Secondi piatti (*Second courses*)

Filetto di Angus argentino glassato alle erbe aromatiche con indivia candita <i>Argentinan Angus fillet glazed with aromatic herbs and candied indivia salad</i>	€ 22,00
Tagliata di manzo al sale dolce di Cervia con patate al rosmarino <i>Beef cut with sweet Cervia salt and rosemary potatoes</i>	€ 16,00
Capriolo in salmì con polenta concia <i>Salmì of roe deer with polenta (cornmeal mush)</i>	€ 13,00
Zampone di Modena con lenticchie <i>Zampone from Modena with lentils</i>	€ 12,00
Guancia di manzo brasata con purè di patate <i>Braised beef cheek with creamy potaotes</i>	€ 12,00
Orata sfilettata al pistacchio con pomodorini, rucola e olive taggiasche <i>Pistachio gilthead seabream with cherry tomatoes, rocket and taggiasche olives</i>	€ 14,00
Trancio di tonno scottato alla griglia con insalatina di finocchi e arance <i>Large slice tuna grilled with fennel's salad and orange</i>	€ 14,00

### Contorni

Patate al forno <i>Baked potatoes</i>	€ 4,00
Verdure grigliate <i>Grilled vegetables</i>	€ 6,00
Insalata mista <i>Mixed salad</i>	€ 5,00
Cicoria all'aglio e olio <i>Chicory with garlic and oil</i>	€ 5,00

*Alcuni prodotti, se non reperibili sul mercato, possono essere surgelati.  
If some ingredients aren't available in the market, they might be frozen.*

#### **Allergeni – Regolamento UE 1169 / 2011**

Nel ristorante è presente una tabella esplicativa degli allergeni. Vi invitiamo ad informare il nostro personale a proposito di ogni eventuale allergia. Vi verranno fornite tutte le informazioni necessarie sugli eventuali allergeni presenti nel menù proposto

#### **Allergens – UE Regulation 1169 / 2011**

In our restaurant you will find an explaining chart with every allergen. We advise you to inform our staff about any allergy. You will be given all the information needed about allergens in our menu.