



### Antipasti (*Starters*)

Tartare di Fassona con olive taggiasche e datterini <i>Fassona meat tartare with taggiasche olives and dates tomatoes</i>	€. 14,00
Tagliere romagnolo con salumi, formaggi e piadina di nostra produzione <i>Romagna platter with a selection of traditional salumi, cheeses and piadina flat bread</i>	€. 12,00
Sformatino alla petroniana in crema di parmigiano <i>Flan Petroniana style on Parmesan cream</i>	€. 7,00
Tortino di carciofi con petto d'oca affumicato e spinacini <i>Artichokes flan with goose breast and spinach</i>	€. 8,00
Crostini di polenta frita con squacquerone <i>Polenta (cornmeal mush) croutons with squacquerone fresh cheese</i>	€ 8,00
Polpo scottato su composta di patate all'olio di maggiorana <i>Octopus with potato cream and majoram oil</i>	€. 13,00

### 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 <i>Traditional cappelletti pasta in broth</i>	€ 10,00
Tortellini in brodo <i>Tortellini pasta in broth</i>	€ 12,00
Tagliatelle al ragù di Mora romagnola <i>Tagliatelle pasta with Mora Romagnola ragù (pork meat sauce)</i>	€ 8,00
Tortelloni di ricotta al burro aromatico <i>Tortelloni pasta filled with ricotta cheese and aromatic butter</i>	€ 9,00
Gnocchi di patate al gorgonzola e noci <i>Potatoes gnocchi with gorgonzola cheese and walnuts</i>	€. 8,00
Tagliolini con salsiccia di Mora romagnola e scalogno IGP <i>Tagliolini pasta with Mora Romagnola sausage and shallot</i>	€ 12,00
Riso Carnaroli mantecato con radicchio trevigiano, provola e Sangiovese <i>Carnaroli rice creamed with radicchio trevigiano, provola cheese and Sangiovese</i>	€ 9,00
Strichetti di kamut con erbe e Castelmagno <i>Kamut Strichetti pasta with mixed herbs and Castelmagno cheese</i>	€ 9,00



## Secondi piatti (*Second courses*)

Filetto di Angus argentino alla griglia con carciofi <i>Grilled Argentinian Angus fillet with artichokes</i>	€ 22,00
Tagliata di manzo al sale dolce di Cervia con rucola e grana <i>Beef cut with sweet Cervia salt with rocket and grana cheese</i>	€ 16,00
Costolette di agnello dorate con crocchette di spinaci <i>Lamb ribs with spinach croquettes</i>	€ 15,00
Pollo alla cacciatora con patate <i>Chicken alla cacciatora with potatoes</i>	€ 12,00
Petto di faraona con erbe e cipolline borretane <i>Guinea fowl breast with herbs and bittersweet onions</i>	€ 14,00
<b>Selezione di formaggi</b>	
Caciotta con marmellata di cipolle rosse <i>Caciotta cheese with red onion marmelade</i>	€ 5,00
Formaggio di Fossa di Sogliano con confettura di ciliegie <i>Fossa cheese from Sogliano with cherries jam</i>	€ 6,00
Gran Cru di Grotta di Brisighella con miele di melata <i>Gran Cru Grotta di Brisighella cheese with honeydew honey</i>	€ 6,00
Gorgonzola con mostarda di fichi <i>Gorgonzola cheese with figs mustard</i>	€ 6,00
Degustazione di formaggi <i>Cheese degustation</i>	€ 12,00

## Contorni

Verdure alla griglia <i>Grilled vegetables</i>	€ 6,00
Spinaci alla parmigiana <i>Spinach parmigiana style</i>	€ 5,00
Patate al forno <i>Baked potatoes</i>	€ 4,00
Insalata mista <i>Mixed salad</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



**BAVARESE ALLA VANIGLIA E CIOCCOLATO**

*Vanilla and chocolate Bavarese*

**SEMIFREDDO ALLE NOCCIOLE CON CIALDA  
DI FONDENTE**

*Hazelnuts semifreddo with a dark chocolate wafer*

**TORTA DI CIOCCOLATO CON CREMA INGLESE  
ALLA VANIGLIA**

*Chocolate cake with vanilla English cream*

**PARFAIT AL PISTACCHIO CON COULIS  
DI FRUTTI DI BOSCO**

*Pistachio parfait with mixed berries sauce*

**ZUPPA INGLESE, CRÈME BRÛLÉE E LINGUE  
DI GATTO**

*Zuppa inglese, cream brûlée and biscuits*

**MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO E LAMPONI**

*White chocolate and raspberries mousse*