



Antipasti (*Starters*)

Insalata di mare alla vinagrette <i>Seafood salad with vinaigrette sauce</i>	€ 13,00
Crostini di polenta frita con squacquerone <i>Polenta (cornmeal mush) croutons with squacquerone fresh cheese</i>	€ 8,00
Petto di faraona marinata alle erbe con dressing di lamponi <i>Guinea fowl breast with herbs and raspberries dressing</i>	€ 9,00
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
Tartare di gamberi in crema di rape rosse <i>Prawns tartare with beetroot cream</i>	€ 13,00
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

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
Tortelli di porri con gamberi e asparagi <i>Tortelli with leeks with shrimps and asparagus</i>	€ 13,00
Cappellacci di ricotta e spinaci con crema di pomodoro e basilico <i>Cappellacci pasta filled with ricotta cheese on tomatoe cream and basil</i>	€ 9,00
Strozzapreti al ragù bianco di coniglio <i>Strozzapreti with rabbit ragout (white meat sauce)</i>	€ 10,00
Tagliatelle al ragù di Mora romagnola <i>Tagliatelle pasta with Mora Romagnola ragout (pork meat sauce)</i>	€ 8,00
Tagliolini con salsiccia di Mora romagnola e scalogno IGP <i>Tagliolini pasta with Mora Romagnola sausage and shallot</i>	€ 11,00
Riso Carnaroli mantecato ai carciofi e pecorino di Fossa <i>Carnaroli rice creamed with artichokes and Fossa cheese</i>	€ 10,00



Secondi piatti (*Second courses*)

Spiedini di gamberi e calamari con insalata di finocchi <i>Prawns and squids skewers with fennel salad</i>	€ 15,00
Trancio di salmone in salsa all'arancia con cous cous <i>Salmon steak in orange sauce and cous cous</i>	€ 15,00
Filetto di orata alla mediterranea <i>Seabream fillet Mediterranean style</i>	€ 15,00
Filetto di Angus argentino alla griglia con carciofi <i>Grilled Argentinian Angus fillet with artichokes</i>	€ 22,00
Tagliata di manzo su mattonella al sale dolce di Cervia con rucola e grana <i>Beef cut on sweet Cervia salt with rocket and grana cheese</i>	€ 16,00
Ventaglio di filetto di Mora Romagnola con patate al forno <i>Mora Romagnola fillet (pork meat) with baked potatoes</i>	€ 12,00
Pollo alla cacciatora <i>Chicken alla cacciatora</i>	€ 10,00

Selezione di formaggi

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



**PARFAIT AL MASCARPONE CON COULIS
DI LAMPONI**

Mascarpone parfait with raspberry sauce

**SEMIFREDDO ALLE NOCCIOLE CON CIALDA
DI FONDENTE E CREMA AL RUM**

*Hazelnuts semifreddo with a dark chocolate wafer
and rum custard*

BAVARESE AI TRE CIOCCOLATI

Three chocolates bavarese

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

Zuppa inglese, cream brûlée and biscuits

**TORTA AL CIOCCOLATO CON CONFETTURA
DI FRAGOLE**

Chocolate cake with strawberry jam