



Antipasti (*Starters*)

Salmone marinato all'arancia su crostino di pane <i>Salmon fillet marinated with orange on toasted slice of bread</i>	€. 12,00
Insalata di gamberi, valeriana, carciofi e grana <i>Shrimp salad with valerian, artichokes and Parmesan cheese</i>	€. 16,00
Polpo scottato con patate mantecate e salsa di olive taggiasche <i>Seared octopus with boiled potatoes and Taggiasche olives sauce</i>	€. 13,00
Crostini di polenta frita con squacquerone <i>Polenta (cornmeal mush) croutons with squacquerone fresh cheese</i>	€. 8,00
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
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
Strichetti con rana pescatrice, zucchine e mentuccia <i>Egg pasta Strichetti with monkfish, courgettes and pennyroyal</i>	€. 13,00
Strozzapreti con gamberi, calamari e pomodorini <i>Strozzapreti with prawns, squids and cherry tomatoes</i>	€. 11,00
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
Tagliatelle al ragù di Mora romagnola <i>Tagliatelle pasta with Mora Romagnola ragù (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 alle fragole, provola e parmigiano <i>Carnaroli rice creamed with strawberries, Provola and Parmesan cheese</i>	€. 10,00



Secondi piatti (*Second courses*)

Calamari dorati con verdure julienne e salsa agrodolce <i>Crispy squids with julienne vegetables and sweet n' sour sauce</i>	€. 13,00
Filetto di branzino alla maggiorana con riso venere e broccoli <i>Sea bass with marjoram, venere black rice and broccoli</i>	€. 15,00
Filetto di Angus argentino alla griglia con carciofi <i>Grilled Argentinian Angus fillet with artichokes</i>	€. 22,00
Tagliata di manzo al sale aromatico con patate sabbiate <i>Beef cut with aromatic salt and breaded potatoes</i>	€. 16,00
Ventaglio di filetto di Mora Romagnola con asparagi al burro <i>Mora Romagnola fillet (pork meat) with asparagus butter sauteed asparagus</i>	€. 12,00
Alda Merini: Insalata verde, avocado, pollo al limone, crostini, pancetta croccante, noci, ciliegini <i>Condimento: Vinagrette</i>	€. 10,00
Gabriele D'annunzio: Rucola, patate lesse, peperoni grigliati, mozzarelline, tropea, tonno, taggiasche, prezzemolo <i>Condimento: Vinagrette</i>	€. 9,00
Tonino Guerra: Insalata verde, salmone, kiwi, melone, ciliegini, tropea <i>Condimento: Citronette</i>	€. 10,00

Selezione di formaggi

Caciotta con marmellata di cipolle rosse <i>Caciotta cheese with red onion marmalade</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
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