



## Menu'

Tagliere romagnolo con salumi della tradizione, piadina e squacquerone 12

Polpo cotto a bassa temperatura con patata schiacciata, pomodoro confit  
e patè di olive taggiasche 12

Sformatino di cavolfiore su crema di squacquerone e riduzione di balsamico 8

Caprese con mozzarella di bufala 10

Cappelletti mentuccia e zucchine 10

Tagliatelle al ragù della tradizione 8

Cappellacci di bufala su coulis di datterini e basilico cristallizzato 12

Spaghettoni alla chitarra con pesto di basilico e calamari croccanti 14

Filetto al pepe verde 22

Tagliata di manzo rucola, grana e pomini 18

Maialino con verdure all'agro 10

Bresaola con rucola e scaglie di grana 9

Spiedini di gamberi e calamari 14

Zuppa inglese 5

Cialda croccante con crema di ricotta 5

Meringata 5

Gelato 5

Tagliata di frutta 5



## *Menu'*

Romagna cutting board with traditional cold cuts, piadina and squacquerone 12

Octopus cooked at low temperature with mashed potato, tomato confit  
and pate of Taggiasca olives 12

Cauliflower flan on squacquerone cream and balsamic reduction 8

Caprese with tomato and buffalo mozzarella 10

Cappelletti pasta with mint and zucchini 10

Traditional tagliatelle pasta with ragù 8

Cappellacci stuffed with buffalo mozzarella on coulis with date tomatoes and  
crystallized basil 12

Homemade spaghetti pasta with basil pesto and crispy squid 14

Green pepper fillet 22

Sliced beef with rocket, parmesan and pomini 18

Pork with sour vegetables 10

Shrimp and squid skewers 14

Trifle 5

Crispy wafer with ricotta cream 5

Meringue 5

Ice Cream 5

Sliced fruit 5