



Tagliere Degustazione 18

Prosciutto crudo di Parma dop 24 mesi, mortadella Bologna Igp, salame nostrano, salsiccia passita romagnola, verdure sott'olio, squacquerone caseificio Comellini, crescentina e piadina di nostra produzione

Tagliere Romagnolo 10 ♦

Prosciutto crudo di Parma dop 24 mesi, mortadella Bologna Igp, salame nostrano e piadina di nostra produzione

Tortino di zucca con fonduta di latte vaccino e nocciole 9 ♦

Soffice di patate, tartufo e uovo poche 16

Polpo cotto a bassa temperatura con patate prezzemolate al vapore 14

Cappelletti in brodo 12

Tagliatelle al ragù 9 ♦

Risotto carnaroli ai funghi porcini 14

Vellutata di piselli con seppioline tostate e crostino 9 ♦

Spaghetti burro alici e limone 12 ♦

Spezzatino di manzo con patate 12

Baccalà in crosta di mais su fonduta di datterini 15

Branzino in crosta di zucchine 13 ♦

Degustazione di Formaggi 12 ♦

Scoparolo con miele di acacia, formaggio di capra con confettura di arance, formaggio di Castel San Pietro con marmellata di cipolla

Filetto di manzo con riduzione al sangiovese e radicchio brasato 22

Scamorza al tegamino con radicchio e bruciatini al balsamico 10 ♦

Zuppa inglese 5 ♦

Pera bella Elena con gelato alla cannella 5 ♦

Semifreddo al cocco con salsa al lime 6 ♦

Bonnet al cioccolato e caffè con salsa di arancia e panna 5 ♦