



## *Gli antipasti*

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

GNOCO FRITTO CON SQUACQUERONE E FICHI CAMELLATI 12

POLPO IN CASSUOLA CON POMODORINI, OLIVE NERE E CAPPERI 16

ALICI DEL CANTABRICO CON BURRATINA DI BUFALA E PAN BRIOCHE 13

## *I primi*

TAGLIOLINI AI FRUTTI DI MARE 16

TAGLIATELLE AL RAGU' 14

PASSATELLO CON DATTERINO GIALLO, PESTO DI RUCOLA E SCAGLIE DI PARMIGIANO 13

CAPPELLETTI MENTUCCIA E ZUCCHINE 12

SPAGHETTI CACIO&PEPE CON COZZE E LIMONE GRATTUGGIATO 14

## *I secondi*

TARTARE DI FASSONA CON UOVO, CONDITA CON SENAPE, CIPOLA CAPPERI E LE SUE SALSE 20

INSALATA CAPRESE 10

TAGLIATA DI PICANHA 24

BIS DI TARTARE DEL PESCATO DEL GIORNO 20

COSTINE DI MAIALINO DI MORA ROMAGNOLA COTTE A BASSA TEMPERATURA, LACCATI ALLA BIRRA CON SALSA AI FRUTTI ROSSI 16

GRAN FRITTO DI GAMBARI E CALAMARI 20

TATAKI DI TONNO CON SESAMO CROCCANTE, SALSA AL GUACAMOLE E SPINACI AL SALTO 22

FILETTO DI BRANZINO GRATINATO AGLI AGRUMI CON VERDURE COTTE A BASSA TEMPERATURA 18

## *Contorni*

INSALATA MISTA 6

VERDURE AI FERRI 6

PATATE AL FORNO 6

VERDURE MISTE BOLLITE 7