

Passatelli

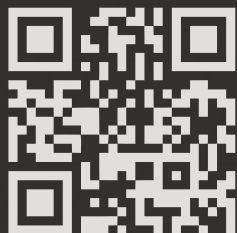
MENÙ CENA

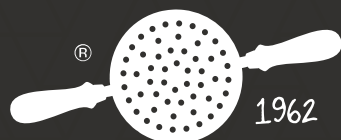
Gentile Cliente ti preghiamo di comunicare al cameriere eventuali allergie o intolleranze alimentari.

Gli allergeni contenuti in ogni piatto sono riportati nell'agenda allergeni disponibile presso la cassa del ristorante

* i piatti sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

Servizio e coperto 2,50





Passatelli

PER INIZIARE...

Le nostre polpettine di carne,
con fonduta di pecorino 7.90

Polpette di spinaci, con gazpacho di
pomodoro rosso, basilico e cetrioli 7.90

Roastbeef di Chuck Roll Irlanda su letto
di misticanza, datterini rossi e salsa verde 14.50

Arrosto di vitello cotto a bassa temperatura
con salsa tonnata, frutti del capperio di Pantelleria,
prezzemolo fresco, riduzione di marsala
con i suoi crostini 14.50

GLI ANTIPASTI DI PESCE

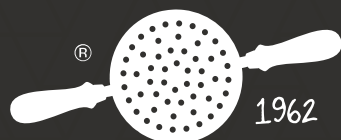
Insalata tiepida di polpo* su crema di patate,
scalogno e salsa galiziana 17.00

Gamberoni fritti panati con panko,
maionese al mango e salsa di avocado 14.50

Seppioline scottate con finocchi,
arance e olive taggiasche 14.50

Degustazione di antipasti di pesce 19.00

*Gamberi con stracciatella e pepe nero,
seppioline scottate con finocchi, arance e olive
taggiasche, tataki di tonno, insalata di mare
e salmone marinato*



Passatelli

I TAGLIERI

Il Tagliere del contadino 15.50

Abbiamo selezionato un allevatore delle nostre terre, privilegiando i sapori veri e la tradizione della norcineria romagnola: salame di maiale allevato all'aia, prosciutto nostrano al sale di Cervia, salsiccia passita, coppa estiva, lonzino lardellato, cappello del prete, squacquerone e fichi caramellati

Tagliere dei prosciutti (indicato per 2 persone) 23.50

Crudo di Parma 48 mesi, crudo al sale dolce di Cervia, crudo San Daniele 24 mesi, squacquerone e fichi caramellati

Gran Tagliere conviviale del Passatelli... si mangia almeno in due 29.50

Mortadella classica di Bologna, prosciutto Parma 48 mesi, salame nostrano, Gran prosciutto cotto al naturale, coppa romagnola stagionata, culatta di culatello, lonza essiccata, Pecorino Erica, squacquerone, Caprozzo alla Carruba, confetture preparate da noi

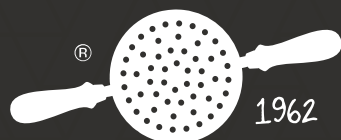
Gran tagliere di formaggi 16.50

Una selezione di formaggi dalle terre di Romagna: Pecorino Erica, Lamucca di Bosco, Bufala di Lucrezia, Caprozzo alla Carruba, Lamucca di Luppolo, Re di Pecora Erborinato al Papavero, Pecorino Gran Riserva del Passatore, marmellate, miele

Tagliere vegetariano 15.00

Polpette vegetariane, pinzimonio, crescioncino di verdure, squacquerone, melanzane alla parmigiana, fricandò di verdure, cracker di farina maltati ai semi e pecorino di Romagna

Piadina 1.20



Passatelli

I PRIMI DELLE NOSTRE SFOGLINE

I PRIMI DI PESCE

Risotto alla pescatora*
(preparato con riso Carnaroli del Delta del Po') 13.00

Tagliolini all'astice* 24.00

Tagliolino bianco, cozze, vongole
e frutti di mare* 19.00

Passatelli alle vongole veraci e zucchine 15.50

Mezzaluna ripiena di cernia, in crema di burro
al timo, stracciatella e pomini dolce - salato 14.90

LE MINESTRE

Passatelli in brodo 10.90

Cappelletti della tradizione ravennate
in brodo di cappone 10.90

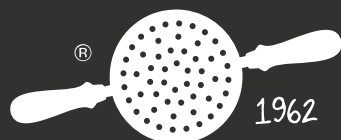
LE PASTE

Tagliatelle al ragù all'uso di Romagna 9.90

Cappelletti al ragù all'uso di Romagna 10.90

Tortellini emiliani con crema di Parmigiano
Reggiano 30 mesi e noce moscata 14.50

Cappelletto rotondo ripieno di pecorino e pere,
con mandorle croccanti e ristretto al sangiovese 14.50



Passatelli

LE PASTE

Strozzapreti alla nocciola con pesto di rucola e pinoli 11.00

Passatelli con fonduta di pecorino, culatello croccante e tartufo a pioggia 15.50

Curzùl di grani antichi alla carbonara romagnola 15.50
fonduta di parmigiano 30 mesi, uovo poché, culatello croccante e tartufo a pioggia

Spaghetti alla Totò con salsa di pomodoro, pomini basilico e burrata 11.00

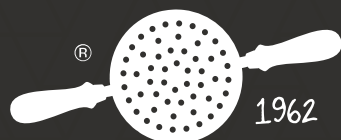
I SECONDI DI PESCE

Spiedini al forno di gamberi* e calamari* 18.50

"Grigliatina" di pesce cotto al forno, al pane profumato 18.50
Branzino, spiedino di gamberi, spiedino di calamari, coda di rospo, capasanta, gamberone argentino

Tagliata di tonno in crosta di sesamo su misticanza e riduzione di balsamico 21.00

Trancio di salmone al forno con crema di burrata e granella di nocciola 19.50

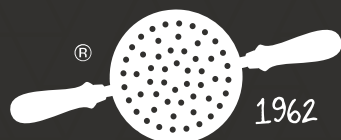


Passatelli

I SECONDI

Tutti serviti con contorno

Gran grigliata romagnola con patate al rosmarino	18.50
<i>Costine, pancetta, coppa, salsiccia fresca, braciola di lonza, spiedino di pollo</i>	
Salsiccia fresca del contadino alla griglia con patate al forno	15.00
Castrato di Romagna alla griglia con pomodori gratinati	17.50
Coniglio arrosto con aglio di Voghiera, rosmarino e patate al forno	17.50
Galletto allevato a terra alla brace con patate e rosmarino	18.00
Tagliata di pollo cotta a bassa temperatura, con scaglie di parmigiano 36 mesi, misticanza, riso basmati	17.50
Tagliata di manzo al sale di Cervia, verdure gratinate	23.50
Filetto alla griglia con verdure gratinate	25.00
Filetto di Black Angus alla griglia con patate al forno	28.50
Stinco di maiale cotto a bassa temperatura con patate rustiche del contadino	17.50



Passatelli

I SECONDI

Tutti serviti con contorno

LE CARNI

Cotoletta di lombata di vitello "Orecchia d'elefante" con patate novelle
(indicata per 2 persone) 24.50

Melanzane alla parmigiana (piatto unico) 9.90

Tagliata di seitan, rucola, tofu affumicato, verdure colorate al vapore (vegan) 18.50

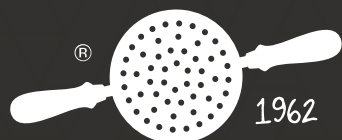
1 kg di costata di Chianina "San Giobbe" Val di Chiana, frollata 40 gg, Tenera e succosa dal sapore sanguigno e deciso 70.00

1 kg di costata di "Rubia Galiziana" selezione "Navarro", frollata 40 gg, marezzata dal sapore marcato, aromatico e salino 75.00

1 kg di costata di scottona Irlandese "Quinn", frollata 20 gg, elevata marezzatura e tenerezza dal gusto delicato e leggermente aromatico 70.00

1 kg di costata di Scottona bavarese, frollata 40 gg, succosa e morbida, dal sapore delicato con sentori di Nocciola 75.00

900 gr di New York steak di manzo irlandese wet-aged 14 gg, dal sapore intenso e aromatico servito con verdure gratinate 55.00



Passatelli

IL BABY MENÙ

I CONTORNI

Pasta al pomodoro, cotoletta di pollo,
patate fritte 10.00

Fricandò di verdure 5.50

Verdure gratinate 5.50

Verdure colorate al vapore 6.00

Patate al rosmarino e sale di Cervia 5.50

Patate fritte 5.00

Insalata mista 5.00

Caesar Salad 12.50

*Insalata, pollo grigliato, crostini di pane,
scaglie di parmigiano, olio evo, salsa Caesar*

Insalata greca 11.00

*Insalata, radicchio, cetriolo, olive, cipolla rossa,
pomodorini, feta e salsa tzatziki*

Insalata Passatelli 12.50

*Misticanza, pomodori, carote, olive, uovo sodo,
mozzarelline, mais, crostini, filetto di tonno*



Passatelli

Figo

SUSHI

ANTIPASTI

CARPACCI

TARTARE

Edamame 4.50

Gomma wakame 4.50

Carpaccio di salmone, olio al lime,
cristalli di sale maldon, pepe 7.50

Carpaccio di tonno, gocce di mango,
olio, sale, zest di lime 8.50

Carpaccio di branzino, sfere di mela verde,
lime, fiori di sambuco e pepe rosa 7.50

Tartare di salmone e avocado 9.00

Tartare di tonno e avocado 10.00

Tartare di Gambero rosso e gel di litchi 15.00

Tartare delizioso di salmone, base avocado,
salmone e Philadelphia, granella di pistacchio,
maionese spicy e salsa teriyaki 10.00



Passatelli

Figo

SASHIMI

Sashimi di salmone (6 pz.)	7.50
Sashimi di tonno (6 pz.)	8.50
Sashimi di branzino (6 pz.)	7.50
Sashimi misto (9 pz. 3 + 3 +3)	10.00

NIGIRI

Nigiri di salmone (2 pz.)	3.50
Nigiri di tonno (2 pz.)	3.50
Nigiri di gambero rosso e frutti di bosco (2 pz.)	6.00
Nigiri di salmone e sfere di mela verde (2 pz.)	3.50
Nigiri di branzino e mirtilli (2 pz.)	3.50
Nigiri di salmone flambato e salsa teriyaki (2 pz.)	3.50
Nigiri di tonno, gel al mango e sale maldon (2 pz.)	4.00
Nigiri special: degustazione mista di nigiri (12 pz.)	19.00



Passatelli

Figio

URAKAMI

Tutti i nostri uramaki sono serviti
in porzioni da 4 pezzi

Shiroi sake 5.50
*Salmone, avocado, tartare di salmone,
semi di sesamo e Philadelphia*

Shiroi akami 5.50
*Tonno, avocado, tartare di tonno,
semi di sesamo e Philadelphia*

Salmone flambé 6.50
*Gambero in tempura, Philadelphia,
sashimi di avocado, tartare di salmone flambé,
maionese spicy, salsa teriyaki*

Salmon spicy 6.00
*Salmone, avocado, tartare di salmone,
fili di peperoncino e maionese spicy*

Eby maki 6.00
*Gambero in tempura, maionese spicy,
carpaccio di salmone, gomma wakame
e salsa teriyaki*

Branzino maki 6.00
*Gambero in tempura, Philadelphia,
Carpaccio di branzino flambé, salsa verde
e salsa teriyaki*

Super rainbow 6.00
*Gambero in tempura, avocado, carpaccio di
branzino tonno e salmone, salsa agrodolce piccante,
alsa teriyaki, semi sesamo*



Passatelli

figo

URAKAMI

Tutti i nostri uramaki sono serviti
in porzioni da 4 pezzi

Eby flower maki 7.00
*Fiore di zucca, avocado, tonno, carpaccio di
gambero rosso e stracciatella*

Shibazu roll 6.00
*Insalata verde, salmone, avocado,
carpaccio di branzino, olio, sale e pepe*

White roll 6.50
*Avocado, carpaccio di branzino,
tartare di cappasanta, olio, sale e lime*

Pinkuiro roll 6.50
*Specchio di lampone, gambero in tempura,
carpaccio di tonno, lamponi, yogurt*

Mamamaki 6.50
Tonno, mango, gel di lampone

Veganmaki 6.00
Uramaki vegano fantasia dello chef

TEMAKI

Ensui sake 7.00
Salmone, avocado e Philadelphia

Ensui akami 7.50
Tonno, avocado, Philadelphia



Passatelli

figo

BURGERS

Il nostro pane è fatto con lievito madre.

Le salse all'interno dei burger sono tutte homemade.

Ogni burger è servito con patatine dippers.

Ensui ebi 7.00
Salmone, gambero in tempura, salsa teriyaki, maionese

Ensui bigan 7.00
Avocado, fiore di zucca, mango, maionese alla teriyaki

Classico 10.50
Bun classico, 180gr di manzo, cipolla di Tropea marinata, pomodoro e insalata

Cheese burger 10.50
Bun classico, 180gr manzo, cheddar, pomodoro, insalata

Bacon cheese 11.00
Bun classico, 180 gr manzo, bacon croccante, cheddar, pomodoro, insalata

Italy 13.00
Bun classico, 180gr manzo, rucola, prosciutto crudo, cipolla caramellata, grana in scaglie

Texas 14.00
Bun classico, 180 gr manzo, doppio cheddar, pulled di costine di maiale, cipolla caramellata, pomodoro, insalata, salsa BBQ, maionese



Passatelli

figo

BURGERS

Il nostro pane è fatto con lievito madre.

Le salse all'interno dei burger sono tutte homemade.

Ogni burger è servito con patatine dippers.

Salmon burger 14.00

Bun classico, 150 gr di salmone cotto alla piastra, avocado, insalata, salsa teriyaki e zucchina grigliata

Londra 15.00

Bun classico, doppio burger (2 x 110 gr), cheddar alla paprika, salsa affumicata, roastbeef, anelli di cipolla fritti, bacon croccante, insalata, maionese

Stracciatella burger 13.00

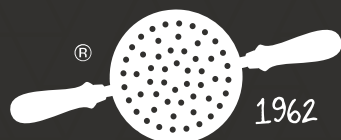
Bun integrale, 180 gr di manzo, stracciatella, insalata, melanzana panata frita, pesto al basilico

Greenburger 13.50

Bun all'alga spirulina, burger vegan di nostra produzione (lenticchie, quinoa, seitan, patata, erba cipollina), insalata, maionese vegan affumicata, cipolla caramellata e tofu affumicato a pioggia

Mexico 14.00

Bun classico, 180gr di manzo, cavolo viola marinato, salsa 1000 isole, mexican salad (mais alla piastra, feta, cipolla, brunoise di pomodoro, avocado), cheddar e peperoncino a parte



Passatelli

LE PIZZE

Impasto al lunga levitazione con farine selezionate.

Margherita 6.50
S. Marzano, fior di latte, basilico

Regina Margherita 9.50
S. Marzano, mozzarella di bufala, scaglie di parmigiano, pomodorini e basilico

San Vitale 10.50
S. Marzano, fior di latte, melanzane, pancetta, scaglie di grana, basilico

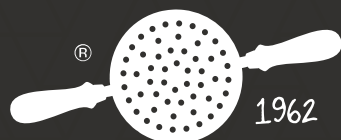
Romagnola 11.00
S. Marzano, fior di latte, colatura di Parmigiano Reggiano, salsiccia, provola affumicata, patate arrosto

Dante Alighieri 12.50
Base bufala e doppio pomodorino, pesto di basilico, in uscita crudo di Parma, burrata, miele Millefiori di Romagna, mandorle tostate, olio E.V.O. e basilico

Salame piccante 8.00
San marzano, fior di latte, salame piccante

Cotto e funghi 8.00
San Marzano, fior di latte, cotto, funghi freschi

Mosaico 9.50
Fior di latte, champignon, zucchine, peperoni, melanzane e basilico



Passatelli

LE PIZZE

Impasto al lunga levitazione con farine selezionate.

LE PIZZE GOURMET

Salsiccia e friarielli 9.50
Fior di latte, salsiccia, friarielli

L'evoluzione dei 4 formaggi 12.50
Crema di Parmigiano, pecorino di fossa, gorgonzola di bufala, in uscita: squacquerone D.O.P., marmellata di mele, nocciole tostate, olio E.V.O. e basilico

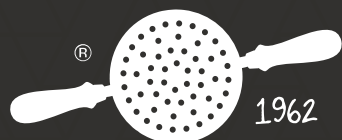
A Ciò 12.50
S. Marzano, fior di latte, porcini, in uscita: crudo e squacquerone

Il calzone speciale 11.00
S. Marzano, fior di latte, melanzane, prosciutto cotto e scaglie di parmigiano

Sei stagioni 10.00
S. Marzano, fior di latte, carciofi, salsiccia, prosciutto cotto, funghi freschi, uovo sodo, melanzane

N'acciuga 12.00
San Marzano, stracciatella, acciughe del Mar Cantabrico, frutto del capperone di pantelleria, basilico

Cosacca 12.00
San Marzano, olio E.V.O., origano, parmigiano 48 mesi, pecorino grattugiato, aglio nero in uscita



Passatelli

LE PIZZE GOURMET

Burrata 13.00
*S. Marzano, fiocco di culatello IGP,
burrata campana*

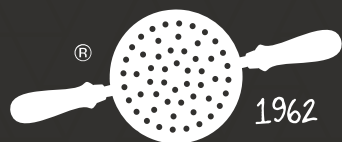
Margherita sbagliata 13.00
*Cornicione ripieno di ricotta, datterini gialli,
pesto di basilico e bufala*

Eccellenza crudo 13.00
*Fior di latte, pesto di basilico, crudo di Parma,
bufala, datterini in uscita basilico*

Shh Margherita 13.00
*Bordo ripieno di mozzarella e pomodoro,
datterini gialli e rossi, spuma di burrata,
erbette aromatiche, basilico*

La Parmigiana 13.00
*San Marzano, fior di latte, origano, grana in cottura,
stracciatella, pomodorini confit, melanzana frita
grana a scaglie e basilico*

Brezza 14.00
*Fior di latte, tartare di tonno, tartare di avocado,
mousse di robiola, sfere di mela verde,
semi di sesamo*



Passatelli

I DOLCI

Mousse allo yogurt e mirtilli 6.50

Cheesecake allo squacquerone,
fichi caramellati e cialda di piada dolce 6.50

Semifreddo alla pesca e crumble di amaretti 6.50

Piñacolada dessert 6.50

Tiramisù al croccante salato e cioccolato 6.50

Zuppa inglese 6.00

Latte imperiale di nonna Dina 6.00

Sorbetti: al limone, al mandarino, al caffè 4.00

Coppa di gelato artigianale con
Amarene Fabbri 6.00

LE BEVANDE

Acqua Naturale 2.50

Acqua Gassata 2.50

Bibite in lattina 3.50

Caffè 1.50