

Passatelli

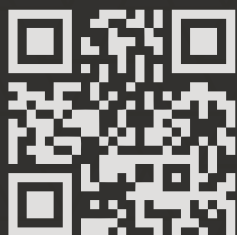
# MENÙ PRANZO

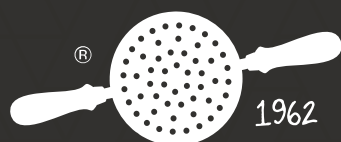
Gentile Cliente ti preghiamo di comunicare al cameriere eventuali allergie o intolleranze alimentari.

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 capperone di Pantelleria,  
prezzemolo fresco, riduzione di marsala  
con i suoi crostini 14.50

## GLI ANTIPASTI DI PESCE

---

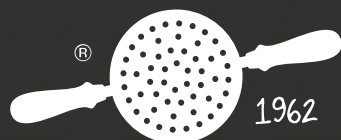
Insalata tiepida di polpo\* su crema di patate,  
scalogno e salsa galiziana 17.00

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.*

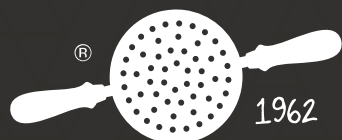
**Gran tagliere di formaggi** 16.50

*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

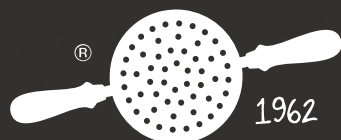
---

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

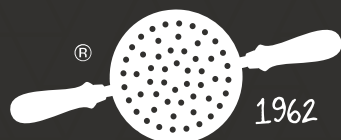
---

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

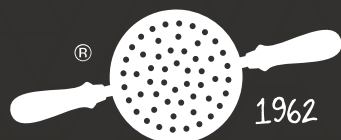


Passatelli

## 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



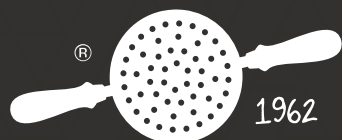
Passatelli

## I SECONDI

Tutti serviti con contorno

## LE CARNI

Cotoletta di lombata di vitello "Orecchia d'elefante" con patate novelle <i>(indicata per 2 persone)</i>	24.50
Melanzane alla parmigiana <i>(piatto unico)</i>	9.90
Tagliata di seitan, rucola, tofu affumicato, verdure colorate al vapore <i>(vegan)</i>	18.50
<hr/>	
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

## LE INSALATE

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.*

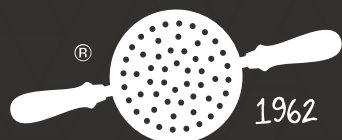
Insalata greca 11.00

*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

## 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