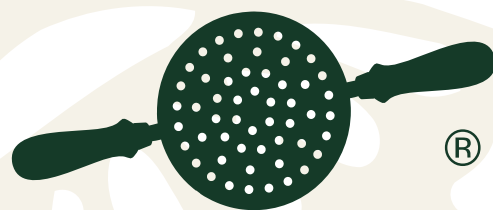


MENÙ



Passatelli

— 1962 —

Ispirato dalla Nonna Dina, che ha trasmesso le ricette e l'amore della terra di Romagna, Passatelli 1962, nasce da un'idea di Maurizio ed Edoardo Bucci.

Lo storico teatro e cinema Mariani ora rivive in questa nuova veste.

MIENÙ CENNA

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

PER INIZIARE...

Le nostre polpettine di carne al pomodoro
e piselli con crostini di pane 8.00

Polpette di spinaci, con salsa di trebbiano e senape 8.00

“Trilogia” di crescioni farciti *(piadina all'olio)* 8.00

*Ai ceci, erborinato e mentuccia,
Spinaci, ricotta e Parmigiano Reggiano 36 mesi,
crema di pomodoro e melanzane con fior di latte.*

Composizione vegetariana 15.00

*Torta salata alle patate e scalogno,
torta salata alle zucchine, ricotta e parmigiano,
polpette di spinaci,
crescioncino di verdure,
giardiniera,
pannocchia di mais alla piastra.*

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, salsiccia passita, prosciutto nostrano al sale di Cervia,
coppa stagionata, cappello del prete, ciccioli,
squacquerone e fichi caramellati.*

Il Tagliere Rosa 17.50

*Mortadella classica Bonfatti, prosciutto cotto “Julius” alta qualità,
salame rosa, salame emilano in gentile, pecorino al tartufo striato.*

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

*Mortadella classica di Bonfatti, salame nostrano,
prosciutto crudo di San Tomaso, fiocco di prosciutto,
prosciutto cotto “Julius” alta qualità, la giardiniera,
Pecorino alla camomilla, Re di mucca erborinato ai fiori di girasole,
Caprozzo alla Carruba, confetture e miele.*

Selezione di formaggi “Romagna Terre” 16.50

*Pecorino alla camomilla, Pecorino al tartufo striato,
Lamucca di Bosco, Bufala di venere,
Re di mucca Erborinato ai fiori di girasole,
Caprozzo alla Carruba, Lamucca di Luppolo,
marmellate e miele.*

Piadina 1.20

I PRIMI DELLE NOSTRE SFOGLINE

LE MINESTRE E LE ZUPPE

Passatelli in brodo	10.90
Cappelletti della tradizione ravennate in brodo di cappone	10.90
Maltagliati ai ceci e rosmarino	9.90

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
Passatelli con fonduta di pecorino, culatello e tartufo a pioggia	15.50
Curzùl di grani antichi alla carbonara romagnola <i>fonduta di parmigiano 30 mesi, uovo poché, culatello e tartufo a pioggia</i>	15.50
Cappellacci ripieni di faraona con cime di rapa e crumble di castagne	14.50
Tagliolini ai 3 pomodori con scalogno e parmigiano 24 mesi	12.00

I SECONDI

Tutti serviti con contorno

Gran grigliata romagnola con patate al rosmarino <i>Costine, pancetta, coppa, salsiccia fresca, spiedino di castrato</i>	18.50
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 al rosmarino	17.50
Tagliata di pollo cotta a bassa temperatura, con salsa all'albana, bietola saltata e riso basmati	17.50
Tagliata di bavetta di manzo al sale di Cervia, verdure gratinate	23.50
Filetto di Black Angus alla griglia con patate al forno, mezzelune di zucchine e savor di frutti dimenticati	28,50
Stinco di maiale cotto a bassa temperatura con patate rustiche del contadino	17.50
Fegato nella rete con zucca al rosmarino e cipolla rossa brasata	17.50
Costone di scottona brasate con purea di patate e carote novelle	18.50

LE CARNI

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 selez. "Navarro", frollata 40 gg, marezzata dal sapore marcato, aromatico e salino.	75.00
1 kg di costata di scottona selez. Slovenia frollata 40 gg.	55.00

GLI ANTIPASTI DI PESCE

Alici marinate con cialda di piadina,
squacquerone e cipolla rossa 12.00

Polpo* arrostito con crema di patate,
pesto di basilico e pesto di pomodoro semi-dry 16.50

Degustazione di antipasti di pesce 19.00

Alici marinate con cialda di piadina e cipolla rossa

Polpo arrostito con crema di patate, pesto di basilico
e pesto di pomodoro semi-dry*

Coda di rospo, radicchio e bruciatini all'aceto balsamico,
dadolini di tonno al sesamo alla piastra,
mazzancolle* al vapore e maionese al limone
con peperone giallo brasato*

I PRIMI DI PESCE

Risotto alla Marinara sgusciato* 13.00
(preparato con riso Carnaroli Meracinqe)

Garganelli al granchio blu
con pomodori datterini 13.00

I SECONDI DI PESCE

Medaglioni di rana pescatrice* con carciofi,
crema allo zafferano e guanciale croccante 19.00

Tagliata di tonno in crosta di sesamo,
mix di verdure saltate all'olio
e saba di Romagna 21.00

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

I CONTORNI

Fricandò di verdure	5.50
Verdure gratinate	5.50
Patate al rosmarino e sale di Cervia	5.50
Patate fritte	5.00
Insalata mista	5.00

LE INSALATE

Caesar Salad	12.50
<i>Insalata, pollo grigliato, crostini di pane, scaglie di parmigiano, olio evo, salsa Caesar.</i>	
Insalata greca	11.00
<i>Insalata, radicchio, cetriolo, olive, cipolla rossa, pomodorini, feta e salsa tzatziki.</i>	
Insalata Passatelli	12.50
<i>Misticanza, pomodori, carote, olive, uovo sodo, mozzarelline mais, crostini, filetto di tonno.</i>	

IL BABY MENÙ

Pasta al pomodoro, cotoletta di pollo, patate fritte	10.00
--	-------

LE PIZZE

Impasto a lunga lievitazione
realizzato con farine selezionate

Impasto gluten free	+ 2.50
Margherita <i>San Marzano, fior di latte, basilico.</i>	6.50
Regina Margherita <i>San Marzano, mozzarella di bufala, scaglie di parmigiano, pomodorini e basilico.</i>	9.50
San Vitale <i>San Marzano, fior di latte, melanzane, pancetta, scaglie di grana, basilico.</i>	10.50
Romagnola <i>San Marzano, fior di latte, colatura di Parmigiano Reggiano, salsiccia, provola affumicata, patate arrosto.</i>	11.00
Prosciutto crudo e bufala <i>San Marzano, mozzarella di bufala, prosciutto di Parma 18 mesi</i>	11.00
Melanzane <i>San Marzano, fior di latte, melanzane alla piastra, basilico</i>	9.00
Mediterranea <i>San Marzano, burrata campana</i>	12.00
Dante Alighieri <i>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.</i>	12.50
Acciughe del Cantabrico <i>San Marzano, fior di latte, acciughe del Cantabrico, capperi di Pantelleria, basilico.</i>	12.00
Salame piccante <i>San Marzano, fior di latte, salame piccante.</i>	8.00
Cotto e funghi <i>San Marzano, fior di latte, cotto, funghi freschi.</i>	8.00
Mosaico <i>Fior di latte, champignon, zucchine, peperoni, melanzane e basilico.</i>	9.50
Salsiccia e friarielli <i>Fior di latte, salsiccia, friarielli.</i>	9.50
L'evoluzione dei 4 formaggi <i>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.</i>	12.50
A Ciò <i>San Marzano, fior di latte, porcini, in uscita: crudo e squacquerone.</i>	12.50
Il calzone speciale <i>San Marzano, fior di latte, melanzane, prosciutto cotto e scaglie di parmigiano.</i>	11.00
Sei stagioni <i>San Marzano, fior di latte, carciofi, salsiccia, prosciutto cotto, funghi freschi, uovo sodo, melanzane.</i>	10.00

I DOLCI

Torta al cioccolato e Mandorle con gelato alla vaniglia variegato al rosolio di ciliegia	6.50
Cheesecake allo squacquerone, fichi caramellati e cialda di piada dolce	6.50
Tiramisù al croccante salato e cioccolato	6.50
Mascarpone classico con amaretti di Saronno	6,00
Zuppa inglese	6.00
Semifreddo al crumble di ciambella e uva sultanina	6.50
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