



## PER INIZIARE...

Le nostre polpettine di carne al pomodoro e piselli con crostini di pane	8.50
Polpette di spinaci, con fonduta di pecorino	8.50
“Trilogia” di crescioni farciti ( <i>piadina all’olio</i> ) <i>Spinaci, ricotta e Parmigiano Reggiano 30 mesi;</i> <i>Crema di pomodoro e melanzane con fior di latte;</i> <i>Patate, pecorino e menta.</i>	8.50
Composizione vegetariana <i>Terrina al cuore di friccandò; torta salata alle erbe; bietola saltata con olio E.V.O.;</i> <i>fagottino di zucchine alla piastra con formaggio morbido e gocce di miele;</i> <i>spiedino verde vegano al profumo di menta, crescioncino patate pecorino e menta</i> <i>crescioncino spinaci, ricotta e Parmigiano Reggiano 30 mesi;</i> <i>fagottino di zucchine alla piastra con formaggio morbido e gocce di miele,</i> <i>formaggio Gran Riserva del Passatore.</i>	17.00

## I TAGLIERI

Il Tagliere del Contadino ( <i>consigliato per 2 persone</i> ) <i>Abbiamo selezionato un allevatore delle nostre terre,</i> <i>privilegiando i sapori veri e la tradizione della norcineria romagnola:</i> <i>salame di maiale, salsiccia passita, prosciutto di Parma 24 mesi,</i> <i>coppa stagionata, fiocco di prosciutto, squacquerone e fichi caramellati.</i>	17.50
Il Tagliere Gourmet ( <i>consigliato per 2 persone</i> ) <i>Prosciutto crudo Pata Negra, prosciutto crudo “La Colonica”,</i> <i>salame di mora romagnola, culatello di Zibello, Pecorino al Tartufo di Grotta,</i> <i>Bufala di Venere, olio E.V.O. “Ottaviani” di nostra produzione.</i>	35.00
Gran Tagliere conviviale del Passatelli ( <i>si mangia anche in 4 persone</i> ) <i>Mortadella classica Bonfatti, salame nostrano, prosciutto crudo San Daniele,</i> <i>prosciutto cotto “Julius” alta qualità, fiocco di prosciutto, Pecorino Pera,</i> <i>Lamucca di castagno, Bufala di Lucrezia, confetture e miele.</i>	35.00
Selezione di formaggi “Romagna Terre” con marmellate e miele <i>Pecorino al Tartufo di Grotta, Bufala di Venere, Pecorino Pera, Bufala di Lucrezia,</i> <i>Lamucca di castagno, Re di Mucca erborinato ai fiori di girasole,</i> <i>Gran Riserva del Passatore</i>	19.50

Piadina	1.50
---------	------

# I PRIMI PREPARATI DALLE NOSTRE SFOGLINE

## LE MINESTRE

Passatelli in brodo	11.50
Cappelletti della tradizione ravennate in brodo di cappone	11.90

## LE PASTE

Tagliatelle al ragù all'uso di Romagna	11.00
Cappelletti al ragù all'uso di Romagna	11.90
“I Mitici” Cappelletti panna asparagi e prosciutto crudo con scaglie Parmigiano Reggiano 30 mesi ( <i>piatto conviviale servito nel tegame per minimo 2 persone</i> )	prezzo a persona 12.50
Passatelli con fonduta di pecorino, culatello e tartufo a pioggia	17.50
Curzùl di grani antichi alla carbonara romagnola con uovo poché, fonduta di parmigiano 30 mesi, culatello e tartufo a pioggia	16.90
Cappelletti integrali ripieni di ricotta e pinoli con crema di cime di rapa	15.00
Risotto all'ortica con lardo di Colonnata IGP e gocce di saba di Romagna	14.50
Strozzapreti al ragù bianco di vitello, carciofi fritti e cialda di formaggio Gran Riserva del Passatore	14.00
Lasagne al forno alla moda di Romagna ( <i>solo alla domenica</i> )	12.50
Cappelletti <b>gluten free</b> al ragù all'uso di Romagna	14.00

# I SECONDI

## TUTTI SERVITI CON CONTORNO

Gran grigliata romagnola con costine, pancetta, coppa, salsiccia, spiedino di castrato, servita con patate al rosmarino	18.90
Castrato di Romagna alla griglia con pomodori gratinati	17.90
Coniglio arrosto con aglio di Voghiera, rosmarino e patate al forno	17.90
Stinco di maiale cotto a bassa temperatura con patate rustiche del contadino	17.50
Fegato nella rete con zucca al rosmarino e cipolla al forno	17.50
Faraona alla cacciatore alla romagnola con patate a spicchio	18.90
Galletto allevato a terra alla brace con patate al rosmarino	17.90
Tagliata di pollo cotta a bassa temperatura, con salsa di mostarda di Romagna, bietola saltata e riso basmati	17.90
Tagliata di bavetta di manzo al sale di Cervia, verdure gratinate	23.90
Filetto di Black Angus alla griglia con patate al forno, mezzelune di zucchine e savor di frutti dimenticati	28,90
Cotoletta di vitello alla milanese con purea di patate	19.00
Parmigiana di melanzane con burrata, pesto di basilico e terra di olive	12.50

# 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 Piemontese frollata 30 gg. dal gusto dolce e delicato.	55.00
1 kg di costata di Sashi Choco Finlandia frollata 60 gg. Carne tenera e marezzata, dal sapore deciso e coinvolgente. Il bovino è nutrito totalmente con fave di cacao, questo dona note dolci al gusto della carne.	65.00

## GLI ANTIPASTI DI PESCE

Alici marinate con cialda di piadina, squacquerone e cipolla rossa	12.50
Polpo* arrostito con crema di patate allo zafferano e spinaci freschi	17.50
Degustazione di antipasti di pesce	21.90
<i>Alici marinate con cialda di piadina, squacquerone e cipolla rossa; Mazzancolle* al vapore, maionese al limone; Tonno in crosta di sesamo e saba romagnola; Polpo arrostito olio e limone; Ombrina con finocchi e agrumi;</i>	

## I PRIMI DI PESCE

Risotto alla Marinara sgusciato* <i>Preparato con riso Carnaroli Meracinque</i>	14,50
Ravioli tondi ripieni di branzino, all'amatriciana di tonno e pesto di basilico in polvere	17.50

## I SECONDI DI PESCE

Ombrina agli agrumi e caponata bianca	22.50
Tagliata di tonno in crosta di sesamo, mix di verdure saltate all'olio e saba di Romagna	22.50

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

## I CONTORNI

Fricandò di verdure	6.00
Verdure gratinate	6.00
Patate al rosmarino e sale di Cervia	6.00
Patate fritte	5.00
Insalata mista	5.00

## LE INSALATE

Caesar Salad	13.00
<i>Insalata verde, iceberg, pollo grigliato, crostini di pane, scaglie di parmigiano, olio evo, salsa Caesar.</i>	
Insalata greca	13.00
<i>Insalata, peperoni, pomodori rossi, pomodori pachino, pomodorini gialli, feta, origano, olive nere, crostini di pane, cetriolo, salsa tzatziki</i>	
Insalata Passatelli	13.00
<i>Misticanza, pomodori, carote, olive, uovo sodo, mozzarelline mais, crostini, filetto di tonno.</i>	

## IL BABY MENU

Pasta al pomodoro, cotoletta romagnola, patate fritte e ketchup	11.00
---	-------

# LE PIZZE

## IMPASTO A LUNGA LIEVITAZIONE REALIZZATO CON FARINE SELEZIONATE

Margherita <i>S. Marzano, fior di latte, basilico.</i>	7.00
Cotto e funghi <i>S. Marzano, fior di latte, cotto, funghi freschi.</i>	8.50
Salame piccante <i>S. Marzano, fior di latte, salame piccante.</i>	8.50
Regina Margherita <i>S. Marzano, mozzarella di bufala, scaglie di parmigiano, pomodorini e basilico.</i>	9.50
Salsiccia e friarielli <i>Fior di latte, salsiccia, friarielli.</i>	10.00
Mosaico <i>Fior di latte, champignon, zucchine, peperoni, melanzane e basilico.</i>	11.00
Acciughe del Cantabrico <i>S. Marzano, fior di latte, acciughe del Cantabrico, capperi di Pantelleria, basilico.</i>	12.00
San Vitale <i>S. Marzano, fior di latte, melanzane, pancetta, scaglie di parmigiano, basilico.</i>	12.50
Romagnola <i>S. Marzano, fior di latte, salsiccia, provola affumicata, patate arrosto, scaglie di parmigiano.</i>	12.50
Rustica <i>Fior di latte, pancetta, chips di zucchine, scaglie di pecorino.</i>	12.50
Ardente <i>Fior di latte, salame piccante, pomodorini confit, spuma di squacquerone alla 'nduja.</i>	12.50
Prosciutto crudo e bufala <i>S. Marzano, mozzarella di bufala, prosciutto di Parma 18 mesi.</i>	13.00
A Ciò <i>S. Marzano, fior di latte, porcini, in uscita: prosciutto crudo e squacquerone.</i>	13.00
Sei stagioni <i>S. Marzano, fior di latte, carciofi, salsiccia, prosciutto cotto, funghi freschi, zucchine, melanzane.</i>	10.00
L'evoluzione dei 4 formaggi <i>Fior di latte, Parmigiano Reggiano, provola affumicata, gorgonzola, in uscita: squacquerone D.O.P., marmellata di mele, nocciole tostate.</i>	13.00
La Parmigiana <i>S. Marzano, fior di latte, melanzana frita, pomodorini confit, in uscita: stracciatella e parmigiano.</i>	13.00
Dante Alighieri <i>Mozzarella di bufala, datterino rosso, pesto di basilico, in uscita: prosciutto crudo di Parma, burrata, miele millefiori di Romagna, mandorle tostate.</i>	13.50
Oillalaliliu <i>Fior di latte, crema di porcini, taleggio, speck.</i>	14.00
Boscaiola <i>Fior di latte, crema tartufata, funghi freschi, salsiccia, scaglie di parmigiano e tartufo fresco.</i>	15.90
Il Calzone speciale <i>S. Marzano, fior di latte, melanzane, prosciutto cotto e scaglie di parmigiano.</i>	11.00
Impasto <b>gluten free</b>	+ 2.50

# I DOLCI

Millefoglie con crema chantilly ai frutti di bosco	6.50
Cheesecake allo squacquerone, fichi caramellati e cialda di piada dolce	6.50
Tiramisù classico al caffè e cacao amaro	6.50
Brownie con gelato alla vaniglia e spuma di cioccolato	6.50
Torta di mele con mousse allo zabaione e salsa di mele	6.50
Zuppa inglese	6.50
Semifreddo al pistacchio con caramello salato, e sablé al cioccolato	6.50
Latte imperiale di nonna Dina	6.50
Sorbetti: al limone, al mandarino, al caffè	4.50
Coppa di gelato artigianale con Amarene Fabbri	6.50