



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 gluten free 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 gluten free | + 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 |