

PER INIZIARE...

Le nostre polpettine di carne al pomodoro e piselli con crostini di pane	9.00
Polpette di spinaci, con fonduta di pecorino	9.00
Crescione al tagliere ripieno di patate e salsiccia	9.00
Crescione al tagliere ripieno di ricotta e spinaci e Parmigiano 30 mesi	9.00
Composizione vegetariana	17.50

Terrina al cuore di fricandò; torta salata alle erbe; bietola saltata con olio E.V.O.; spiedino verde vegano al profumo di menta; fagottino di zucchine alla piastra con formaggio morbido e gocce di miele; crescioncino patate pecorino e menta; crescioncino spinaci, ricotta e Parmigiano Reggiano 30 mesi; formaggio Gran Riserva del Passatore. fagottino di zucchine alla piastra con formaggio morbido e gocce di miele.

I TAGLIERI

Il Tagliere del Contadino <i>(per 2 persone)</i> <i>Abbiamo selezionato un allevatore delle nostre terre, privilegiando i sapori veri e la tradizione della norcineria romagnola: salame di maiale, salsiccia passita, prosciutto di Parma 24 mesi, coppa stagionata, fiocco di prosciutto, squacquerone e fichi caramellati.</i>	18.50
Il Tagliere Gourmet <i>(per 2 persone)</i> <i>Prosciutto crudo Pata Negra, prosciutto crudo "La Colonica", salame di mora romagnola, culatello di Zibello, Pecorino al Tartufo di Grotta, Bufala di Venere, olio E.V.O. "Ottaviani" di nostra produzione.</i>	36.00
Gran Tagliere conviviale del Passatelli <i>(si mangia anche in 4 persone)</i> <i>Mortadella classica Bonfatti, salame nostrano, prosciutto crudo San Daniele, prosciutto cotto "Julius" alta qualità, fiocco di prosciutto, Pecorino Pera, Lamucca di castagno, Bufala di Lucrezia, confetture e miele.</i>	36.00
Selezione di formaggi "Romagna Terre" con marmellate e miele <i>Pecorino al Tartufo di Grotta, Bufala di Venere, Pecorino Pera, Bufala di Lucrezia, Lamucca di castagno, Re di Mucca erborinato ai fiori di girasole, Gran Riserva del Passatore</i>	19.50
Piadina	1.50

I PRIMI PREPARATI DALLE NOSTRE SFOGLINE

LE MINESTRE

Passatelli in brodo	12.50
Cappelletti della tradizione ravennate in brodo di cappone	12.50

LE PASTE

Tagliatelle al ragù all'uso di Romagna	11.50
Cappelletti al ragù all'uso di Romagna	12.50
"I Mitici" Cappelletti panna asparagi e prosciutto crudo con scaglie Parmigiano Reggiano 30 mesi	13.00
Passatelli con fonduta di pecorino, culatello e tartufo a pioggia	17.90
Curzùl di grani antichi alla carbonara romagnola con uovo poché, fonduta di parmigiano 30 mesi, culatello e tartufo a pioggia	17.90
Cappelletti integrali ripieni di ricotta e pinoli con crema di cime di rapa	15.00
Risotto cacio, pepe, fichi e prosciutto di patanegra	16.50
Strozzapreti alla Romagnola con stridoli, pomodoro San Marzano e salsiccia di mora romagnola	14.50
Lasagne al forno alla moda di Romagna <i>(solo alla domenica)</i>	13.00

Cappeletti gluten free al ragù all'uso di Romagna	14.50
--	-------

I SECONDI

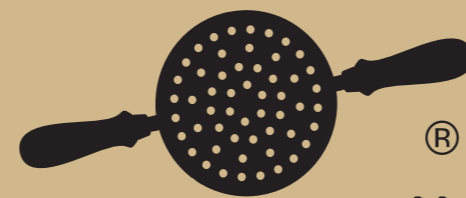
TUTTI SERVITI CON CONTORNO

Gran grigliata romagnola con costine, pancetta, coppa, salsiccia, spiedino di castrato, servita con patate al rosmarino	19.50	Tagliata di pollo cotta a bassa temperatura, con salsa di mostarda di Romagna, bietola saltata e riso basmati	18.50
Castrato di Romagna alla griglia con pomodori gratinati	18.50	Tagliata di bavetta di manzo al sale di Cervia, verdure gratinate	23.90
Coniglio arrosto, rosmarino e patate al forno	18.50	Filetto di Black Angus alla griglia con patate al forno, mezzelune di zucchine e savor di frutti dimenticati	28,90
Stinco di maiale cotto a bassa temperatura con patate rustiche del contadino	18.50	Cotoletta di vitello con osso alla milanese con purea di patate	20.00
Fegato nella rete con zucca al rosmarino e cipolla al forno	18.50	Parmigiana di melanzane con burrata, pesto di basilico e terra di olive	13.50
Galletto allevato a terra alla brace con patate al rosmarino	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.	75.00	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
1 kg di costata Piemontese frollata 30 gg. dal gusto dolce e delicato.	60.00		

OSTERIA



Passatelli
1962

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

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

MENÙ



GLI ANTIPASTI DI PESCE

Alici marinate con cialda di piadina, squacquerone e cipolla rossa	13.00
Polpo* arrostito con crema di patate allo zafferano e spinaci freschi	18.00
Degustazione di antipasti di pesce <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 con olio e limone; Ombrina con finocchi e agrumi;</i>	22.50

I PRIMI DI PESCE

Risotto alla Marinara sgusciato* <i>Preparato con riso Carnaroli Meracinqne</i>	15.00
Tagliolini in bianco allo scoglio sgusciato	17.50

I SECONDI DI PESCE

Ombrina agli agrumi e caponata bianca	23.00
Tagliata di tonno in crosta di sesamo, mix di verdure saltate all'olio e saba di Romagna	23.00

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

IL BABY MENÙ

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

I DOLCI

Millefoglie con crema chantilly ai frutti di bosco	6.90
Cheesecake allo squacquerone, fichi caramellati e cialda di piada dolce	6.90
Tiramisù classico al caffè e cacao amaro	6.90
Brownie con gelato alla vaniglia e spuma di cioccolato	6.90
Torta di mele con mousse allo zabaione e salsa di mele	6.90
Zuppa inglese	6.90
Semifreddo al pistacchio con caramello salato, e sablé al cioccolato	6.90
Latte imperiale di nonna Dina	6.90
Sorbetti: al limone, al mandarino, al caffè	5.00
Coppa di gelato artigianale con Amarene Fabbri	6.90

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

LE PIZZE

IMPASTO A LUNGA LIEVITAZIONE REALIZZATO CON FARINE SELEZIONATE

Margherita <i>S. Marzano, fior di latte, basilico.</i>	7.00	Ardente <i>Fior di latte, salame piccante, pomodorini confit, spuma di squacquerone alla 'nduja.</i>	13.00
Cotto e funghi <i>S. Marzano, fior di latte, cotto, funghi freschi.</i>	9.00	Prosciutto crudo e bufala <i>S. Marzano, mozzarella di bufala, prosciutto di Parma 18 mesi.</i>	13.50
Salame piccante <i>S. Marzano, fior di latte, salame piccante.</i>	9.00	A Ciò <i>S. Marzano, fior di latte, porcini, in uscita: prosciutto crudo e squacquerone.</i>	13.50
Regina Margherita <i>S. Marzano, mozzarella di bufala, scaglie di parmigiano, pomodorini e basilico.</i>	11.00	Sei stagioni <i>S. Marzano, fior di latte, carciofi, salsiccia, prosciutto cotto, funghi freschi, zucchine, melanzane.</i>	10.00
Salsiccia e friarielli <i>Fior di latte, salsiccia, friarielli.</i>	11.00	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
Mosaico <i>Fior di latte, champignon, zucchine, peperoni, melanzane e basilico.</i>	11.50	La Parmigiana <i>S. Marzano, fior di latte, melanzana frita, pomodorini confit, in uscita: stracciatella e parmigiano.</i>	13.00
Acciughe del Cantabrico <i>S. Marzano, fior di latte, acciughe del Cantabrico, capperi di Pantelleria, basilico.</i>	12.00	Dante Alighieri <i>Base Mozzarella di bufala, datterino rosso, pesto di basilico, in uscita: prosciutto crudo di Parma, burrata, miele millefiori di Romagna, mandorle tostate.</i>	14.00
San Vitale <i>S. Marzano, fior di latte, melanzane, pancetta, scaglie di parmigiano, basilico.</i>	13.00	Oillalaliliu <i>Fior di latte, crema di porcini, taleggio, speck.</i>	14.00
Romagnola <i>S. Marzano, fior di latte, salsiccia, provola affumicata, patate arrosto, scaglie di parmigiano.</i>	12.50	Il Calzone speciale <i>S. Marzano, fior di latte, melanzane, prosciutto cotto e scaglie di parmigiano.</i>	11.50
Rustica <i>Fior di latte, pancetta, chips di zucchine, scaglie di pecorino.</i>	13.00		

Impasto gluten free 3.00

