



Passatelli

IL MENÙ

GLI ANTIPASTI

Polpette di bollito, accompagnate
da fonduta di squacquerone

7.00

Polpette di spinaci, accompagnate
da fonduta di pecorino

7.00

Frittatina con parmigiano 24 mesi,
cipolla ed erbette di campo

7.00

I TAGLICRI

Il Tagliere della Norcineria Romagnola

Salame di maiale brado, prosciutto ubriaco al sangiovese, coppa stagionata con chiodi di garofano e cannella, pancetta arrotolata con pepe, squacquerone con fichi caramellati.

12.50

Il Tagliere della Norcineria Emiliana

Salame liberato ogm free, Mariola di salame, prosciutto Parma 20 mesi, mortadella di Bologna Pasquini, fiocco di culatello, lonzardo, scaglia di parmigiano reggiano e aceto balsamico Pedroni

15.00

Gran Tagliere del Passatelli

...si mangia in due

*Mortadella classica di Bologna, prosciutto Parma 20 mesi, salame di mora romagnola, coppa romagnola stagionata, Mariola di salame, pecorino Giovinbacco al sangiovese, squacquerone e fichi caramellati, miele e confetture di nostra produzione.
Servito con gnocco fritto e piadina*

28.50

Gran tagliere di formaggi

*Rulo de cabra (capra-Catalogna), Comtè AOC (vaccino-Francia), Testun affinato alle vinacce di barolo (vaccino-Piemonte), Monte veronese di alpeggio (vaccino-Veneto), Pecorino ennese zafferano e pepe (pecora-Sicilia), Stilton Blue Dop (vaccino-Gran Bretagna)
con miele e confetture di nostra produzione*

13.50

Tagliere vegetariano

Polpette vegetariane, crescioncino agli spinaci, pinzimonio, burrata, fricandò, melanzane alla parmigiana, verdure marinate

13.50

Piadina

1.00

I PRIMI

LE MINESTRE

Passatelli in Brodo

9.00

Cappelletti della tradizione ravennate
in brodo di cappone

9.00

Zuppa di legumi e ortaggi
con prodotti del mercato contadino di Ravenna

8.50

LE PASTE

Tagliatelle con ragù
all'uso di Romagna
8.00

Cappelletti al ragù all'uso di Romagna
9.00

Cappelletti di farina di farro, ripieni di ricotta
e pinoli, zabaione e guanciaiale croccante
12.00

Cappellacci ripieni di formaggio di fossa,
scalogno, rosmarino e funghi porcini
12.50

Passatelli con fonduta di pecorino,
scaglie di tartufo e culatello
12.50

Curzùl di grani antichi
alla carbonara romagnola

*(con fonduta di parmigiano,
uovo poché, crudo croccante 24 mesi)*

11.00

Tortelloni di cinghiale,
burro ed erbe aromatiche

11.00

Strozzapreti al sangiovese,
al ragù bianco di salsiccia di mora
e pecorino in scaglie

10.00

Lasagne di farro con
verdure di stagione
(vegan)

12.00

Tutte le domeniche a pranzo:
i classici cannelloni Nonna Dina
spinaci e ricotta

10.00

I SECONDI

Gran grigliata romagnola

Costine, pancetta, coppa, salame fresco, salsiccia fresca, tagliata di manzo, castrato e patate al rosmarino

16.50

Salsiccia fresca di mora romagnola
alla griglia con patate al forno

12.00

Castrato di Romagna
alla griglia con pomodori

14.50

Fegatelli nella rete alla griglia
con alloro e cipolle al forno

14.50

Coniglio arrosto con aglio di Voghiera,
rosmarino e patate al forno

14.50

Galletto allevato a terra
alla brace con patate e rosmarino

14.50

Tagliata di manzo al sale di Cervia,
verdure gratinate e patate al forno

19.50

Stinco di maiale al forno
con patate alla cenere
15.50

Somarino in umido con polenta fritta
16.50

Tagliata di pollo cotta a bassa temperatura
con verdure fresche e riso basmati
15.50

Filetto alla griglia con verdure gratinate
e patate al rosmarino
21.00

LE CARNI

1 kg di costata di Romagnola
alla griglia con verdure gratinate
50.00

1 kg di costata di Chianina alla griglia
con verdure gratinate
60.00

1 kg di costata di Fassona alla griglia
con verdure gratinate
60.00

IL PESCE

GLI ANTIPASTI DI PESCE

Insalata tiepida di polpo con bieta,
squacquerone e crostini di pane

12.00

Razza al vapore, carciofi e finocchio

12.00

Degustazione di antipasti di pesce

*Sarde in saor, battuta di tonno, gamberi alla catalana,
insalata tiepida di polpo con bieta, squacquerone e crostini di pane,
carpaccio di pesce spada affumicato da noi con olio ai lamponi*

16.00

I PRIMI DI PESCE

Passatelli alle vongole
veraci e zucchine

12.50

Risotto alla pescatora

(preparato con riso Carnaroli del Delta del Po)

12.00

Ravioli al nero di seppia, ripieni di burrata e
gamberi, con basilico

14.00

I SECONDI DI PESCE

Spiedini al forno
di gamberi e calamari

15.50

Tagliata di tonno con erbe di campo,
olive taggiasche e pomodorini

18.00

Salmone in crosta di pistacchi battuti,
stracciatella, crostone di pane integrale
profumato

18.00

I CONTORNI

Friccandò di verdure
4.50

Cipolle al forno
4.50

Verdure gratinate
4.50

Patate al rosmarino e sale di Cervia
4.50

Insalata mista
4.50

Melanzane alla parmigiana
(piatto unico)
9.00

I DOLCI

Torta robiola ai frutti di bosco freschi

6.50

Bignè gigante al cioccolato
con salsa allo zabaione

6.50

Semifreddo al gianduia
con nocciole e granella di pistacchi

6.50

Spuma di zabaione
al marsala e biscotteria secca

6.50

Cremoso al pistacchio e crumble di cacao

6.50

Il classico tiramisù

6.00

Mascarpone con crema di gianduia
e biscotto croccante

6.00

Zuppa inglese

6.00

Latte imperiale

6.00

Sorbetti:

al limone, al mandarino, al caffè

4.00