

I Taglieri

Per stuzzicare l'appetito

| | |
|--|-------|
| Il Tagliere della Norcineria Romagnola <i>Salame di maiale brado, prosciutto ubriaco al sangiovese, coppa stagionata con chiodi di garofano e cannella, pancetta arrotolata con pepe, cicciolo campagnolo, squacquerone con fichi caramellati.</i> | 12.50 |
| Il Tagliere della Norcineria di Parma <i>Salame liberato ogm free, Mariola di salame, prosciutto Parma 20 mesi, mortadella classica di Bologna Pasquini, fiocco di culatello, lonzardo, scaglia di parmigiano reggiano e aceto balsamico Pedroni</i> | 15.00 |
| Gran Tagliere del Passatelli ...si mangia in due <i>Mortadella classica di Bologna, prosciutto Parma 20 mesi, salame di mora romagnola, coppa romagnola stagionata, Mariola di salame, schiacciata calabra, Taleggio tradizione bergamasca, pecorino Giovinbacco al sangiovese, squacquerone e fichi caramellati. Servito con gnocco fritto e piadina</i> | 28.50 |
| Gran tagliere di formaggi <i>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 dell'Alto Adige</i> | 13.50 |
| Selezione di Prosciutti <i>Prosciutto sgambato (Toscana), Prosciutto ubriaco al sangiovese (Romagna), Prosciutto di Parma dop "Corona Ducale" (Emilia)</i> | 14.00 |
| Piadina | 1.00 |



Le paste sono realizzate
a mano dalle nostre sfoglie

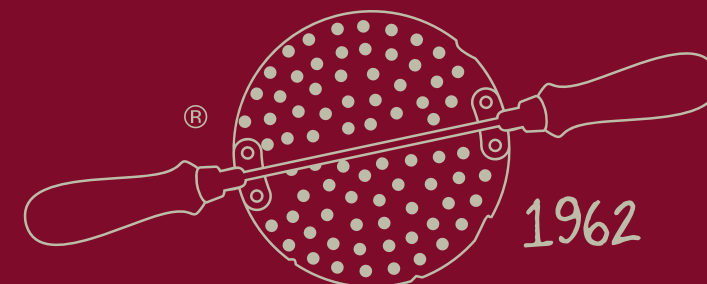
Le Minestre

| | |
|--|------|
| Passatelli in Brodo | 9.00 |
| Cappelletti della tradizione ravennate in brodo di cappone | 9.00 |
| Pasta e fagioli | 8.50 |



Le Paste della tradizione

| | |
|---|-------|
| 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 guanciaie croccante | 10.50 |
| 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 <i>(con pecorino scoparolo e crudo croccante 24 mesi)</i> | 9.50 |
| Gnocchi di ricotta al ragù di coniglio in bianco e timo | 10.50 |
| Strozzapreti di Sangiovese alla Giovinbacco con salsa di pomodoro, salsiccia di mora e pecorino in scaglie | 10.00 |



Passatelli

l'osteria dei mariani

Le Pietanze di carne

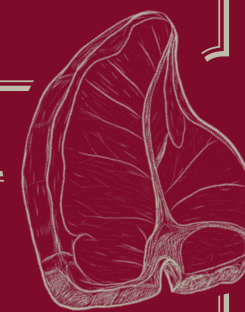
con contorni in abbinamento

| | |
|---|-------|
| Gran grigliata romagnola <i>Costine, pancetta, coppa, salame fresco, salsiccia fresca, tagliata di manzo, castrato e patate sabbiate</i> | 16.50 |
| Salsiccia fresca di mora romagnola alla griglia con patate al forno | 11.50 |
| 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 frita | 16.50 |
| Tagliata di pollo cotta a bassa temperatura, verdure fresche, riso basmati e crostone alla catalana | 15.50 |
| Filetto alla griglia con verdure gratinate e patate sabbiate | 21.00 |

Le Carni pregiate

Con frollatura minima 20 giorni

| | |
|---|-------|
| 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 |



Antipasti di pesce

| | |
|--|-------|
| Insalata tiepida di polpo* con bieta, squacquerone e crostini di pane | 14.50 |
| Carpaccio di pesce spada affumicato da noi con olio ai lamponi | 15.50 |
| Degustazione di antipasti di pesce <i>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</i> | 16.00 |

Primi di pesce

| | |
|---|-------|
| Passatelli alle vongole veraci e zucchine | 12.50 |
| Risotto alla pescatora* (preparato con Riso Carnaroli del Delta del Po) | 12.00 |
| Il Tagliolino all'astice con pomodoro fresco | 17.50 |



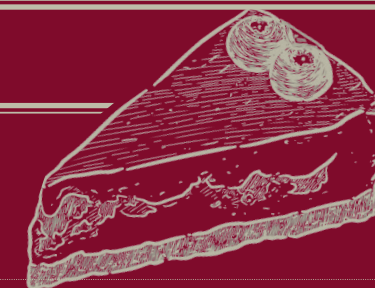
Le Pietanze di pesce

| | |
|--|-------|
| Spiedini al forno di gamberi* e calamari* | 15.50 |
| Tagliata di tonno con erbe di campo, olive taggiasche e pomodorini | 18.00 |
| Branzino spinato alla catalana con pinzimonio | 18.50 |

I Dolci

Preparati quotidianamente dai nostri Pasticceri

| | | | |
|---|------|---|------|
| Torta robiola ai frutti di bosco freschi | 6.50 | Zuppa inglese | 6.00 |
| Semifreddo al gianduia con nocciole e polvere di pistacchio | 6.50 | Latte imperiale | 6.00 |
| Spuma di zabaione al marsala e biscotteria secca | 6.50 | Sorbetti: al limone, al mandarino, al caffè | 4.00 |
| Cre moso al pistacchio e crumble di cacao | 6.50 | Gelato: assortimento di tre gusti tradizionali | 5.00 |
| Il classico tiramisù | 6.00 | Coppa di gelato artigianale con Amarene Fabbri | 6.00 |
| Mascarpone al naturale o con amaretti e liquore | 6.00 | Gelato alla crema mantecato con Saba di Romagna | 6.00 |



Per chi ama le verdure

Come piatti unici o da abbinare ad altro

| | |
|--|-------|
| Tagliere vegetariano <i>polpette vegetariane, crescioncino agli spinaci, pinzimonio, burrata, fricandò, melanzane alla parmigiana, verdure marinate</i> | 13.50 |
| Lasagne di farro con verdure di stagione | 12.00 |
| Burger vegetale (patate, legumi e verdure) con verdure gratinate | 11.00 |
| Melanzane alla parmigiana | 10.00 |
| Insalatona Passatelli <i>misticanza, pomodori, insalata verde, radicchio, carote, fagiolini verdi, feta, bocconcini di mozzarella, tonno, uovo sodo, piselli, pomodorini essiccati, aceto balsamico Pedroni</i> | 9.00 |
| Insalatona Greca <i>Cipolla rossa, cetrioli, olive nere, pomodoro, feta, origano</i> | 8.00 |
| Fricandò di verdure | 7.00 |
| Cipolle al forno | 5.00 |
| Verdure gratinate | 5.00 |
| Patate al rosmarino | 5.00 |
| Insalata mista | 5.00 |

Le Pizze

Le facciamo con l'anima e la passione tipiche della nostra terra. L'impasto è preparato con la farina del Mulino Benini e fatto lievitare almeno 48h. Privilegiamo prodotti di produttori locali

| | |
|---|-------|
| Marinara <i>S. Marzano, aglio di Voghiera, origano fresco, pomodorini Az. Agricola Castellana di Ravenna, basilico</i> | 5.50 |
| Margherita <i>S. Marzano, fior di latte, basilico</i> | 6.50 |
| NApoletanta <i>S. Marzano, fior di latte, acciughe del Cantabrico</i> | 10.50 |
| Prosciutto e funghi <i>S. Marzano, fior di latte, prosciutto cotto e funghi freschi</i> | 7.50 |
| Quattro stagioni <i>S. Marzano, fior di latte, prosciutto cotto e funghi, carciofini, salsiccia</i> | 7.50 |
| La Piccante <i>S. Marzano, Fior di latte, schiacciata calabra</i> | 8.50 |
| Quattro Formaggi <i>S. Marzano, fior di latte, formaggio di fossa, pecorino Giovinbacco, robiola di Roccaverano</i> | 9.00 |
| Caprese <i>S. Marzano, mozzarella di bufala, pomodorini Az. Agricola Castellana di Ravenna, basilico</i> | 9.50 |
| Bologna <i>Fior di latte, mortadella Bonfatti, pecorino Giovinbacco al Sangiovese, pistacchi in granuli</i> | 11.00 |
| Brisighella <i>S. Marzano, fior di latte, radicchio nostrano, bruciatini di pancetta</i> | 9.00 |
| Ravenna <i>Pomodorini rossi e gialli con squacquerone del Caseificio Pascoli, rucola</i> | 9.00 |
| Parma <i>S. Marzano, fior di latte, melanzane alla parmigiana, prosciutto di Parma Antica Ardenga stagionato 20 mesi, parmigiano reggiano 24 mesi in scaglie</i> | 11.00 |
| La Romagnola <i>S. Marzano, fior di latte, salsiccia di mora romagnola, finferli trifolati</i> | 10.00 |
| La Marina di Ravenna <i>S. Marzano, fior di latte, trito di prezzemolo, aglio di Voghiera, olio extravergine Paganelli, sarde sflettate dell'Adriatico</i> | 10.00 |
| Vegetariana <i>San Marzano, fior di latte, zucchine, melanzane, finferli trifolati, radicchio, rucola</i> | 9.00 |
| L'Ardita <i>Bianca, fior di latte, salmone marinato, tartufo nero, pomodorini gialli</i> | 12.00 |

Con impasto Gluten Free + 3.00