

PER INIZIARE...

Le nostre polpettine di carne, con fonduta di pecorino	7.50
Polpette di spinaci, con gazpacho di pomodoro rosso, basilico e cetrioli	7.50
Affettato di tacchino arrostito da noi con Pecorino Gran Riserva del Passatore, misticanza e olio agli agrumi	12.50
Roastbeef al Parmigiano Reggiano 36 mesi e rucola	12.50

I TAGLIERI

Il Tagliere del contadino Abbiamo selezionato un allevatore delle nostre terre, privilegiando i sapori veri e la tradizione della norcineria romagnola: salame di maiale allevato all'aia, prosciutto nostrano al sale di Cervia, salsiccia passita, coppa estiva, lonzino lardellato, cappello del prete, squacquerone e fichi caramellati.	14.50
Tagliere dei prosciutti (indicato per 2 persone) Crudo di Parma 48 mesi, crudo al sale dolce di Cervia, crudo al sangiovese, squacquerone e fichi caramellati	22.50
Gran Tagliere del Passatelli ...si mangia in due Mortadella classica di Bologna, prosciutto Parma 48 mesi, salame nostrano, Gran prosciutto cotto al naturale, coppa romagnola stagionata, culatta di culatello, lonza essiccata, Pecorino Erica, squacquerone, Caprozzo alla Carruba, confetture preparate da noi.	28.50
Gran tagliere di formaggi Una selezione di formaggi dalle terre di Romagna: Pecorino Erica, Lamucca di Bosco, Bufala di Lucrezia, Caprozzo alla Carruba, Lamucca di Luppolo, Pecorino Gran Riserva del Passatore, Re di Pecora Erborinato al Papavero, servito con marmellate, miele e gel di vino bianco.	15.50
Tagliere vegetariano Polpette vegetariane, pinzimonio, crescioncino di verdure, burrata, Melanzane alla parmigiana, friccandò di verdure, grissino integrale e pecorino di Romagna	14.00
Piadina	1.20

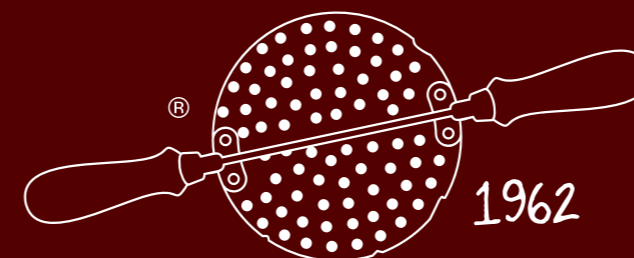
I PRIMI PREPARATI DELLE NOSTRE SFOGLINE

LE MINESTRE

Passatelli in brodo	9.50
Cappelletti della tradizione ravennate in brodo di cappone	9.50

LE PASTE

Tagliatelle con ragù all'uso di Romagna	8.50
Cappelletti al ragù all'uso di Romagna	9.50
Tortellini emiliani alla crema di Parmigiano Reggiano 30 mesi e noce moscata	13.50
Cappelletto rotondo ripieno di pecorino e pere, con mandorle croccanti e gocce di ristretto al sangiovese	13.00
Tagliolino verde in crema di piselli, rapa rossa, stracciatella e camomilla	12.00
Passatelli con fonduta di pecorino, culatello croccante e tartufo a pioggia	13.50
Strozzapreti al pomodoro con pomini basilico e burrata	11.00
Curzùl di grani antichi alla carbonara romagnola fonduta di parmigiano 30 mesi, uovo poché, culatello croccante e tartufo a pioggia	13.50



Passatelli

Servizio e coperto 2,00

I SECONDI

TUTTI SERVITI CON CONTORNO

Gran grigliata romagnola con patate al rosmarino	17.50
Costine, pancetta, coppa, salsiccia fresca, braciola di lonza, spiedino di pollo	
Salsiccia fresca del contadino alla griglia con patate al forno	14.50
Castrato di Romagna alla griglia con pomodori	16.50
Coniglio arrosto con aglio di Voghiera, rosmarino e patate al forno	16.50
Galletto allevato a terra alla brace con patate e rosmarino	16.50
Tagliata di pollo cotta a bassa temperatura, con scaglie di parmigiano 36 mesi, misticanza e riso basmati	16.50
Tagliata di manzo al sale di Cervia, verdure gratinate	21.00
Filetto alla griglia con verdure gratinate	22.50
Stinco di maiale cotto a bassa temperatura con patate rustiche del contadino	16.50
Spezzatino di filetto di manzo in salmì accompagnato da polenta croccante	16.50
Cotoletta di lombata di vitello (orecchia d'elefante) con patate chips	18.50
Melanzane alla parmigiana (piatto unico)	9.00

LE CARNI

1 kg di costata di Chianina certificata I.G.P. frollata 30 giorni alla griglia con verdure gratinate, sale maldon e olio non filtrato	65.00
1 kg di costata di Scottona con verdure gratinate, sale maldon e olio non filtrato	55.00

GLI ANTIPASTI DI PESCE

Insalata tiepida di polpo* con bieta, squacquerone e crostini di pane	15.50
Insalata di mare* su letto di misticanza	12.50
Degustazione di antipasti di pesce Gamberi* alla catalana, Insalata tiepida di polpo* con bieta Salmone marinato insalata russa, maionese di carote e frutti rossi Crostino con burrata, concassé di pomodori e alici del Cantabrico Insalata di mare* su letto di misticanza.	16.50

I PRIMI DI PESCE

Risotto alla pescatora* (preparato con riso Carnaroli del Delta del Po')	12.50
Spaghetto alla chitarra, vongole veraci, crema di zucchine e bottarga di muggine	15.50

I DOLCI

Pane e salame... di cioccolato (indicato per 2 persone)	9.00	Tiramisù al croccante salato e cioccolato	6.50
Pere al vino rosso con mousse di cioccolato e nocciola	6.50	Zuppa inglese	6.00
Cheesecake allo squacquerone, fichi caramellati e cialda di piada dolce	6.50	Latte imperiale	6.00
Semisfera di cioccolato fondente, mascarpone alle fragole, meringa e frutti di bosco glassati	6.50	Sorbetti: al limone, al mandarino, al caffè	4.00
		Coppa di gelato artigianale con Amarene Fabbri	6.00

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

I SECONDI DI PESCE

Spiedini al forno di gamberi* e calamari*	17.50
Tagliata di tonno su misticanza e riduzione di balsamico	18.50
Salmone al lime e pepe rosa, laccato al miele d'acacia con le sue verdure	18.50
Grigliatina di pesce filetto di orata* o branzino*, gamberone*, coda di rospo*, spiedino di calamari*, spiedino di gamberi*, capasanta* gratinata	22.50

IL BABY MENÙ

Pasta al pomodoro, cotoletta di pollo, patate fritte	9.50
--	------

I CONTORNI

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

LE PIZZE DEL PASSATELLI

SOLTANTO A CENA

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

Margherita	S. Marzano, fior di latte, basilico	6.50
Marinara	S.Marzano, aglio di Voghiera, origano fresco, pomodorini, basilico	5.50
Napoletanta	S. Marzano, fior di latte, acciughe del Cantabrico	10.50
Prosciutto cotto e funghi freschi	S. Marzano, fior di latte, prosciutto cotto e funghi freschi	8.00
Salsiccia e friarielli	Fior di latte, salsiccia fresca e friarielli	8.50
La Piccante	S. Marzano, Fior di latte, salame piccante nostrano	8.50
Melanzane e basilico	S. Marzano, fior di latte, melanzane al forno e basilico fresco	9.00
Caprese	S. Marzano, mozzarella di bufala, pomodoro "Cuore di bue", basilico	9.50
Bologna	Fior di latte, mortadella Bonfatti, pecorino Giovinbacco al Sangiovese pistacchi in granuli	11.00
Tre Prosciutti	S. Marzano, fior di latte, prosciutto nostrano al sale di cervia, culatta di culatello, prosciutto ubriaco al Sangiovese	12.00
La Romagnola	S. Marzano, fior di latte, colatura di Parmigiano Reggiano, salsiccia, provola affumicata, patate arrosto	10.00
La Ravenna	S. Marzano, fior di latte, funghi porcini e pancetta fresca arrotolata	12.50
Vegetariana	San Marzano, fior di latte, zucchine, melanzane, friarielli, rucola, funghi freschi	9.50
La Dante Alighieri	Base bufala e doppio pomodorino, in uscita crudo di Parma, pesto di basilico, burrata, miele Millefiori di Romagna, mandorle tostate, olio E.V.O. e basilico	12.50
L'evoluzione dei 4 formaggi	Crema di Parmigiano Reggiano, pecorino di fossa, gorgonzola di bufala, in uscita squacquerone, marmellata di mele, nocciole tostate, olio E.V.O. e basilico	12.50

Con impasto Gluten Free + 3.00

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