



1962
Passatelli

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

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

Servizio e Coperto 2.00

Figò

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 Pastatore, misticanza e olio agli agrumi	12.50
Roastbeef al Parmigiano Reggiano 36 mesi e rucola	12.50
I TAGLIERI	
Il Tagliere del contadino <i>Abbiamo selezionato un allevatore delle nostre terre, privilegiando i sapori veri e la tradizione della norcineria romagnola: salame di maiale allevato all'ala, prosciutto nostrano al sale di Cervia, salsiccia passita, coppa estiva, lonzino lardellato, cappello del prete, squacquerone e fichi caramellati.</i>	14.50
Tagliere dei prosciutti (indicato per 2 persone) <i>Crudo di Parma 48 mesi, crudo al sale dolce di Cervia, crudo al sangiovese, squacquerone e fichi caramellati</i>	22.50
Gran Tagliere del Passatelli ...si mangia in due <i>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.</i>	28.50
Gran tagliere di formaggi <i>Una selezione di formaggi dalle terre di Romagna: Pecorino Erica, Lamucca di Bosco, Bufala di Lucrezia, Caprozzo alla Carruba, Lamucca di Luppolo, Re di Pecora Erborinato al Papavero, Pecorino Gran Riserva del Pastatore con marmellate, miele e gel di vino bianco.</i>	15.50
Tagliere vegetariano <i>Polpette vegetariane, pinzimonio, crescioncino di verdure, burrata, Melanzane alla parmigiana, friccandò di verdure, grissino integrale e pecorino di Romagna</i>	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
Tagliuolino 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
Spaghetti alla Totò con salsa di pomodoro, pomini basilico e burrata	11.00
Curzùl di grani antichi alla carbonara romagnola <i>fonduta di parmigiano 30 mesi, uovo poché, culatello croccante e tartufo a pioggia</i>	13.50
I SECONDI	
Tutti serviti con contorno	
Gran grigliata romagnola con patate al rosmarino <i>Costine, pancetta, coppa, salsiccia fresca, braciola di lonza, spiedino di pollo</i>	17.50
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 con polenta croccante	16.50
Cotoletta di lombata di vitello <i>(orecchia d'elefante)</i> con patate chips	19.50
Melanzane alla parmigiana <i>(piatto unico)</i>	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	
Cozze selvaggia di Marina di Ravenna alla marinara Insalata tiepida di polpo* con bieta, squacquerone e crostini di pane	12.00
Insalata di mare* su letto di misticanza	15.50
Degustazione di antipasti di pesce <i>Gamberi* alla catalana, Insalata tiepida di polpo* con bieta</i> <i>Salmone marinato, insalata russa, maionese di carote e frutti rossi</i> <i>Crostino con burrata, concassé di pomodori e alici del Cantabrico</i> <i>Insalata di mare* su letto di misticanza.</i>	12.50
	16.50
I PRIMI DI PESCE	
Risotto alla pescatora* <i>Preparato con riso Camaroli del Delta del Po'</i>	12.50
Spaghetto alla chitarra, vongole veraci, crema di zucchine e bottarga di muggine	15.50
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 <i>filetto di orata* o branzino*, gamberone*, coda di rospo*, spiedino di calamari*, spiedino di gamberi*, capasanta* gratinata</i>	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 INSALATE	
Caesar Salad <i>Insalata, pollo alla griglia, crostini di pane, scaglie di parmigiano, olio evo, salsa Caesar</i>	12.00
Insalata greca <i>Insalata, radicchio, cetriolo, olive, cipolla rossa, pomodorini, feta e salsa tzatziki</i>	9.00
Insalata Passatelli <i>Misticanza, pomodori, carote, olive, uovo sodo, mozzarelline, mais, crostini, filetto di tonno</i>	12.00
SCEGLI L'IMPASTO DELLA TUA PIZZA:	
Classico lievitato 72 ore	-
Nerissimo <i>grano tenero, segale, avena, orzo, semi di sesamo, semi di girasole</i>	+1,50

LE PIZZE CLASSICHE

Margherita <i>San Marzano, fior di latte, basilico.</i>	6.50
Cosacca <i>San Marzano, olio E.V.O., origano, parmigiano 48 mesi, pecorino grattugiato.</i>	8.00
Regina Margherita <i>San Marzano, mozzarella di bufala, pomodorini e basilico.</i>	8.50
San Vitale <i>San marzano, fior di latte, melanzane, pancetta, scaglie di grana, basilico.</i>	9.50
Romagnola <i>S. Marzano, fior di latte, colatura di Parmigiano Reggiano, salsiccia, provola affumicata, patate arrosto.</i>	10.00
Dante Alighieri <i>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</i>	12.50
Salame piccante <i>San marzano, fior di latte, salme piccante</i>	8.00
Cotto e funghi <i>San Marzano, fior di latte, cotto, funghi freschi</i>	8.00
Mosaico <i>Fior di latte, champion, zucchine, peperoni, melanzane e basilico.</i>	9.00
Salsiccia e friarielli <i>Fior di latte, salsiccia, friarielli.</i>	8.50
L'evoluzione dei 4 formaggi <i>Crema di Parmigiano Reggiano, pecorino di fossa, gorgonzola di bufala, in uscita squacquerone D.Q.P., marmellata di mele, nocchie tostate, olio E.V.O. e basilico.</i>	12.50
LE PIZZE GOURMET Tagliate in sei spicchi	
Burrata <i>S. Marzano, fiocco di culatello IGP, burrata campana.</i>	13.00
Eccellenza crudo <i>S. Marzano, fior di latte, pesto al basilico, crudo di Parma, bufala, in uscita pomodorini e basilico.</i>	13.00
Vecchia Napoli <i>S. Marzano, fiori di latte, alici di Cetara, olive taggiasche, basilico fresco.</i>	13.00
Margherita sbagliata <i>Pomodoro giallo, stracciatella di bufala, datterino giallo, cornicione ripieno di ricotta.</i>	13.00
Mortadella <i>Fior di latte, mortadella, pecorino, pesto di pistacchi.</i>	13.00
Carbonara <i>Uovo sbattuto con parmigiano 30 mesi, fior di latte, chips di pancetta, pecorino, tartufo nero.</i>	14.00
Cetara <i>Fior di latte, fiori di zucca, alici di Cetara, stracciatella.</i>	14.00
Puorpes <i>Fior di latte, polipo arrostito, pomodorini bruciati, chips di patata dolce, spugna di prezzemolo, fili di peperoncino.</i>	16.00
Pedrita <i>Fior di latte, insalatina di finocchio olio e pepe, carpaccio di salmone marinato da noi alla rapa rossa, crema di formaggio caprino, aneto.</i>	13.00
BURGERS la ricetta del nostro pane è composta da lievito madre e farine bio, le salse all'interno dei burger sono tutte fatte da noi e ogni burger è accompagnato da patatine fritte	
Un classico <i>Buns classico, 160 gr. di manzo, Tropea stufata al coriandolo, pomodoro, insalata.</i>	9.50
Cheese Burger <i>Buns classico, 160 gr. di manzo, cheddar, pomodoro, insalata.</i>	9.50
Bacon Cheese <i>Buns classico, 160 gr di manzo, bacon croccante, cheddar, pomodoro, insalata.</i>	10.50
Texas <i>Buns classico, 170 gr di manzo, doppio cheddar, costina di maiale, cipolla caramellata, pomodoro, insalata, salsa bbq homemade, mayo</i>	13.00
Londra <i>Buns classico, doppio burger (2x110gr.), cheddar alla paprika, salsa affumicata, roast beef, cipolla frita, bacon, insalata, mayo</i>	15.00
Parigi <i>Buns classico tostato al burro, 170 gr. di manzo, omelette, fonduta di camembert (formaggio), salsa mille isole, pomodoro, insalata</i>	14.00

Turkey Burger <i>Buns integrale, burger di tacchino, pecorino stagionato, carpaccio zucchine, pomodoro, misticanza, salsa mille isole</i>	13.00
Stracciatella burger <i>Buns integrale Bio, 160 gr di manzo, stracciatella campana, insalata melanzana croccante in pastella, pesto al basilico e pistacchio.</i>	13.00
Campana D.O.P. <i>Buns integrale Bio, 160 gr. di manzo, burratina campana croccante, insalata pesto di pinoli e basilico, speck abbrustolito.</i>	14.00
Il Salmone <i>Buns integrale Bio, salmone scottato, cavolo viola marinato, crema di robiola, avocado, maionese al mango.</i>	14.00
Rè Artù <i>Buns classico, 160 gr. di manzo, rucola, uovo occhio di bue, fonduta di pecorino, tartufo nero.</i>	12.50
Green (vegan) <i>Buns all'alga spirulina, svizzera di ceci e patate agli spinaci, avocado, maionese vegana, rucola fresca.</i>	8.00
SUSHI	
Gomma wakame	4.00
Edamame	4.00
Carpaccino di salmone, olio, sale, pepe e scorza di lime (6 pz.)	5.00
Carpaccino di tonno, olio sale e scorza di lime (6 pz.)	5.00
Carpaccino di branzino, olio sale e pepe	5.00
Carpaccio misto (18 pz.) Salmone, Tonno, Branzino.	15.00
TARTARE	
Tartare di salmone e avocado	6.00
Tartare di tonno e avocado	6.00
Tartare special di salmone <i>Pesca, philadelphia al lime, salmone</i>	7.00
Tartare special di tonno <i>Sale, olio, pepe, scorza lime, avocado</i>	7.00
Tartare avocado e gamberi di Mazara	7.00
Tartare Delicious <i>Salmone, avocado, Philadelphia, maionese spicy, teriyaki, pistacchio, tobiko</i>	10.00
SASHIMI	
Sashimi di salmone (8 pz.)	8.00
Sashimi di tonno (8 pz.)	7.00
Sashimi di branzino (8 pz.)	7.00
Sashimi di tonno in due consistenze (8 pz.)	8.00
Sashimi special (18 pz.) <i>Salmone, tonno, capasanta, tonno in due consistenze, branzino</i>	18.00
NIGIRI	
Nigiri salmone (2 pz.)	2.80
Nigiri tonno (2 pz.)	2.80
Nigiri gambero di mazzara e frutti di bosco (2 pz.)	3.00
Nigiri di salmone alla barbabetola, wasabi alla mela, pesca (2 pz.)	3.00
Nigiri tonno e filangé di patata croccante (2 pz.)	2.80
Nigiri di branzino, jalapeno, uova di salmone (2 pz.)	2.80
Nigiri di branzino, mirtilli (2 pz.)	2.80
Nigiri di salmone, fiocchi si sale maldon, zafferano (2 pz.)	2.80
Nigiri special (12 pz.) degustazione mista di nigiri	15.00
TEMAKI	
Temaki sake classico <i>Salmone, avocado, tobiko, sesamo, erbe cipollina</i>	5.00
Temaki Ebi super <i>Gamberi in tempura, tartare di salmone, avocado, maionese, teriyaki, tobiko e pasta kataifi</i>	6.50
Temaki Delicious <i>Salmone, avocado, Philadelphia, maionese spicy, teriyaki, tobiko e pistacchio</i>	6.00
URAMAKI	
Sake Classico (4 pz.) <i>Salmone, avocado, tartare di salmone, sesamo e Philadelphia</i>	4.00

Akami classico (4 pz.) <i>Tonno, avocado, tartare di tonno, sesamo e Philadelphia</i>	4.00
Salmon flambé (4 pz.) <i>Gambero croccante, Philadelphia, sashimi d'avocado, tartare salmone flambé, mayonese, salsa teriyaki</i>	4.50
Salmon spicy (4 pz.) <i>Salmone piccante, cetrioli, Philadelphia rosa spicy, tobiko, togarashi, sesamo rainbow</i>	4.50
Eby Maki(4 pz.) <i>Gambero in tempura, mayonese homemade, carpaccio di salmone, wakame, tobiko</i>	4.50
Branzino Maki (4 pz.) <i>Gambero in tempura, Philadelphia, carpaccio di branzino flambé, salsa verde, salsa teriyaki</i>	4.50
Super rainbow (4 pz.) <i>Gamberi in tempura, avocado, carpaccio di pesci misti, salsa agrodolce piccante, teriyaki, tobiko, sesamo</i>	4.50
Delicious roll (4 pz.) <i>Salmone, avocado, Philadelphia, maionese spicy, teriyaki, tobiko</i>	4.50
Eby flower maki (4 pz.) <i>Fiore di zucca, avocado, tonno, carpaccio di gamberi di Mazara, stracciatella</i>	5.50
Shibazu roll (4 pz.) <i>Insalata verde, salmone, avocado, carpaccio di branzino, olio, sale e pepe</i>	4.50
Eby cruncy maki (4 pz.) <i>gambero impanato con mix di frutta secca, philadelphia, salmone marinato alla rapa rossa, wakame, tobiko.</i>	4.50
Eby coconut maki (4 pz.) <i>gambero impanato al cocco, phila, pesca caramellata al sambuco, wasabi alla mela verde, mirtillo</i>	4.50
Yoi maki(4 pz.) <i>Riso tinto alle more, salmone, avocado, carpaccio di avocado, julienne di patata, mayo spicy</i>	4.50
Umi maki (4 pz.) <i>Riso, tataki di tonno in sesamo, cetriolo, salmone in doppia consistenza (marinato, crudo), zucchina croccante, philadelphia, zafferano, tobiko.</i>	5.50
Shibazu Maki (4 pz.) <i>Salmone, avocado, insalata, carpaccio di branzino, olio, sale e pepe</i>	4.50
BOMBS sfere di riso ripiene all'interno e condite all'esterno.	
3 bombs: <i>Sfere di riso con: tonno scottato, avocado all'olio di sesamo, katsoubushi, gambero di Mazara scottato, stracciatella, pesto di basilico, salmone scottato, mousse di latte caramellato alla soja e Philadelphia</i>	4.50
6 bombs: <i>Sfere di riso con: carpaccio avocado, salmone, salmone marinato, pesca, wasabi mela verde, branzino marinato al mango e zenzero, ravanello, mayo spicy, uovo di salmone, salmone, scorza di lime, tonno, mou alla soja, wakame.</i>	8.00
POKE	
fresh salmon <i>Basmati, salmone marinato, avocado, mirtilli, anacardi, cetrioli, wakame, edamame, Philadelphia, salsa ponzu</i>	15.00
Tonno tataki <i>Basmati, tonno tataki, nuvole di patate, pesca, wakame, granello di nocciola, finocchio, mayo spicy.</i>	15.00
Gamberi al vapore <i>Basmati, gamberi al vapore, pomodorini, avocado, dragon fruit, carote, sedano, semi misti, maionese.</i>	15.00
DOLCI	
Pane e salame... di cioccolato <i>(indicato per 2 persone)</i>	9.00
Pere al vino rosso con mousse di cioccolato e nocciola	6.50
Cheesecake allo squacquerone, fichi caramellati e cialda di piada dolce	6.50
Semisfera di cioccolato fondente, mascarpone alle fragole, meringa e frutti di bosco glassati	6.50
Tiramisù al croccante salato e cioccolato	6.50
Zuppa inglese	6.00
Latte imperiale	6.00
Sorbetti: al limone, al mandarino, al caffè	4.00
Coppa di gelato artigianale con Amarene Fabbri	6.00