

PER INIZIARE...

Polpette di bollito, con fonduta di pecorino	7.00
Polpette di spinaci, con gazpacho di pomodoro rosso e cetrioli	7.00

I TAGLIERI

Il Tagliere della Norcineria Romagnola <i>Salame di maiale allevato all'aia, prosciutto nostrano 18 mesi, salsiccia passita dolce, salame tipo Fabriano, coppa stagionata squacquerone con fichi caramellati.</i>	14.50
Il Tagliere della Norcineria Emiliana <i>Salame liberato ogm free, Mariola di salame, prosciutto Parma 20 mesi, mortadella di Bologna Pasquini, fiocco di culatello, lonzino di fico, scaglia di Parmigiano Reggiano</i>	16.50
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, pecorino Giovinbacco al Sangiovese, squacquerone, lonzino di fico, miele e confetture.</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</i>	14.50
Tagliere vegetariano <i>Polpette vegetariene, pinzimonio, crescioncino di verdure, burrata, radicchio saltato con il balsamico, spinaci al burro e formaggio fuso</i>	13.50
Piadina	1.20

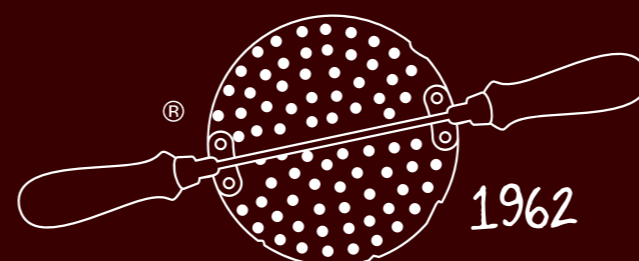
I PRIMI PREPARATI DELLE NOSTRE SFOGLINE

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	12.50
Cappelletti di farina di farro, ripieni di ricotta e pinoli, zabaione e guanciaie croccante	12.50
Strozzapretti al ragù bianco di coniglio e scalogno	12.00
Tortelli verdi ripieni di patata e timo con zucca e crumble di castagna	12.50
Passatelli con fonduta di pecorino, culatello croccante e tartufo a pioggia	13.00
Curzùl di grani antichi alla carbonara romagnola (fonduta di parmigiano 30 mesi, uovo poché, culatello croccante e tartufo a pioggia)	12.00
Garganelli al sugo di peperoni arrostiti e salame	10.00
Lasagne di farro con verdure di stagione (vegan)	12.00



Passatelli

Servizio e coperto 1.80

I SECONDI

Gran grigliata romagnola <i>Costine, pancetta, coppa, salame e salsiccia freschi, tagliata di manzo e patate al rosmarino</i>	16.50
Salsiccia fresca di mora romagnola "Del Munio" alla griglia con patate al forno	14.50
Castrato di Romagna alla griglia con pomodori	15.50
Fegatelli nella rete alla griglia con alloro e cipolle al forno	15.50
Coniglio arrosto con aglio di Voghiera, rosmarino e patate al forno	15.50
Galletto allevato a terra alla brace con patate e rosmarino	15.50
Tagliata di pollo cotta a bassa temperatura, misticanza e macedonia di verdura	16.50
Tagliata di manzo al sale di Cervia, verdure gratinate	19.50
Filetto alla griglia con verdure gratinate	21.00
Polpette di bollito con il suo sugo ai piselli	12.50
Spezzatino di manzo alla toscana con crostini di polenta croccante	15.50

LE CARNI

1 kg di costata di Chianina "Allevamento San Giobbe" di Siena frollata 30 giorni alla griglia con verdure gratinate	65.00
1 kg di costata di Scottona "Carima rare" (grado di marezzatura 8) con verdure gratinate	55.00

GLI ANTIPASTI DI PESCE

Insalata tiepida di polpo* con bieta, squacquerone e crostini di pane	15.50
Pesce spada affumicato e frutti rossi	15.50
Salmonato marinato alla rapa rossa con insalata russa, maionese di carota allo zenzero e riduzione di balsamico	15.50
Degustazione di antipasti di pesce <i>Gamberi* alla catalana, Insalata tiepida di polpo* con bieta, Salmonato marinato alla rapa rossa e caviale di basilico, Crostino con burrata, concassé di pomodori e alici del Cantabrico, Pesce spada affumicato e frutti rossi.</i>	16.50

I PRIMI DI PESCE

Risotto alla pescatora* (preparato con riso Carnaroli del Delta del Po)	12.50
Spaghetto alla chitarra con tonno fresco, pomodorini e origano	14.50
Passatelli al pesto di basilico, datterini e calamaretti spillo	13.50

I DOLCI

Torta robiola ai frutti di bosco freschi	6.50	Semisfera al cioccolato fondente e mascarpone	6.50
Bignè ripieno di zabaione, glassato al cioccolato bianco e fondente con granella di nocciole (consigliato x 2 pers.)	9.00	Zuppa inglese	6.00
Semifreddo al gianduia con nocciole e granella di pistacchi	6.50	Latte imperiale	6.00
Cre moso al pistacchio e crumble di cacao	6.50	Sorbetti: al limone, al mandarino, al caffè	4.00
Mokamisù	6.50	Coppa di gelato artigianale con Amarene Fabbri	6.00

I SECONDI DI PESCE

Spiedini al forno di gamberi* e calamari*	16.50
Tagliata di tonno su misticanza e riduzione di balsamico	18.50
Salmonato al lime e pepe rosa, laccato al miele d'acacia con le sue verdure	18.50

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
Insalata mista	5.00
Melanzane alla parmigiana (piatto unico)	9.00

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 Verrini e fatto lievitare almeno 48h. Privilegiamo prodotti di produttori locali

Margherita <i>S. Marzano, fior di latte, basilico</i>	6.50
Marinara <i>S. Marzano, aglio di Voghiera, origano fresco, pomodorini, basilico</i>	5.50
Napoletanta <i>S. Marzano, fior di latte, acciughe del Cantabrico</i>	10.50
Prosciutto cotto e funghi freschi <i>S. Marzano, fior di latte, prosciutto cotto e funghi freschi</i>	7.50
Salsiccia e friarielli <i>Fior di latte, salsiccia fresca e friarielli</i>	7.50
La Piccante <i>S. Marzano, Fior di latte, salame piccante nostrano</i>	8.50
Melanzane e basilico <i>S. Marzano, fior di latte, melanzane al forno e basilico fresco</i>	9.00
Caprese <i>S. Marzano, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico</i>	9.50
Bologna <i>Fior di latte, mortadella Bonfatti, pecorino Giovinbacco al Sangiovese, pistacchi in granuli</i>	11.00
Tre Prosciutti <i>S. Marzano, fior di latte, prosciutto nostrano 18 mesi, culatello Antica Ardenga, prosciutto ubriaco al Sangiovese</i>	11.00
La Romagnola <i>S. Marzano, fior di latte, colatura di Parmigiano Reggiano, salsiccia di mora romagnola, provola affumicata, patate arrosto</i>	10.00
La Ravenna <i>S. Marzano, fior di latte, funghi porcini e pancetta fresca arrotolata</i>	12.50
Vegetariana <i>San Marzano, fior di latte, zucchine, melanzane, friarielli, rucola</i>	9.50
La 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
L'evoluzione dei quattro formaggi <i>San Marzano, crema di Parmigiano Reggiano, pecorino di fossa, gorgonzola di bufala, in uscita squacquerone, marmellata di mele, nocciole tostate, olio E.V.O. e basilico</i>	12.50

Con impasto Gluten Free + 3.00

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