

PER INIZIARE...

Le nostre polpettine di carne, con fonduta di pecorino	7.90
Polpette di spinaci, con gazpacho di pomodoro rosso, basilico e cetrioli	7.90

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'aria, prosciutto nostrano al sale di Cervia, salsiccia passita, coppa estiva, lonzino lardellato, cappello del prete, squacquerone e fichi caramellati.</i>	14.90
---	-------

Tagliere dei prosciutti <i>(indicato per 2 persone)</i> <i>Crudo di Parma 48 mesi, crudo al sale dolce di Cervia, crudo al sangiovese, squacquerone e fichi caramellati</i>	22.90
--	-------

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>	28.90
---	-------

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 Passatore, marmellate, miele.</i>	15.90
---	-------

Tagliere vegetariano <i>Polpette vegetariane, pinzimonio, crescioncino di verdure, burrata, Melanzane alla parmigiana, fricandò di verdure, Cracker di farina maltati ai semi e pecorino di Romagna</i>	14.90
--	-------

Piadina	1.20
---------	------

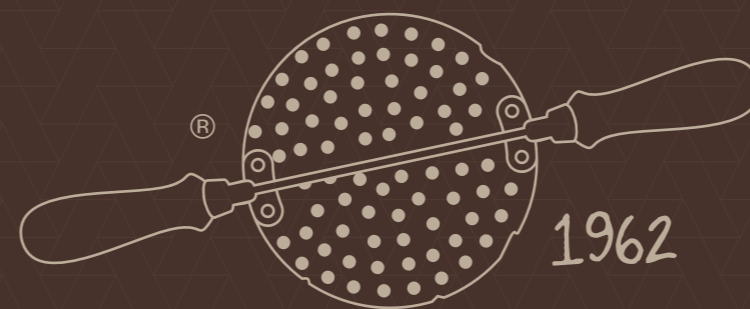
I PRIMI DELLE NOSTRE SFOGLINE

LE MINESTRE

Passatelli in brodo	9.90
Cappelletti della tradizione ravennate in brodo di cappone	9.90

LE PASTE

Tagliatelle al ragù all'uso di Romagna	8.90
Cappelletti al ragù all'uso di Romagna	9.90
Tortellini emiliani alla crema di Parmigiano Reggiano 30 mesi e noce moscata	13.90
Cappelletto rotondo ripieno di pecorino e pere, con mandorle croccanti e ristretto al sangiovese	13.90
Strozzapreti alla boscaiola con ragù, piselli e porcini	11.90
Passatelli con fonduta di pecorino, culatello croccante e tartufo a pioggia	13.90
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>	13.90



Passatelli

Servizio e coperto 2,00

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>	17.90
Salsiccia fresca del contadino alla griglia con patate al forno	14.90
Castrato di Romagna alla griglia con pomodori gratinati	16.90
Coniglio arrosto con aglio di Voghiera, rosmarino e patate al forno	16.90
Galletto allevato a terra alla brace con patate e rosmarino	16.90
Tagliata di pollo cotta a bassa temperatura, con scaglie di parmigiano 36 mesi, misticanza e riso basmati	16.90
Tagliata di manzo al sale di Cervia, verdure gratinate	21.90
Filetto alla griglia con verdure gratinate	22.90
Filetto di Black Angus alla griglia con patate al forno	28,00
Stinco di maiale cotto a bassa temperatura con patate rustiche del contadino	16.90
Guancia di maiale brasata al sangiovese con verdure stufate	16.90
Cotoletta di lombata di vitello <i>(orecchia d'elefante)</i> con patate chips	21.90
Melanzane alla parmigiana <i>(piatto unico)</i>	9.90

LE CARNI

1 kg di costata di Chianina certificata I.G.P. frollata 30 giorni alla griglia con verdure gratinate, sale maldon e olio di laudemio Frescobaldi	65.00
1 kg di costata di Scottona "Carima Rare" con verdure gratinate, sale maldon e olio di laudemio Frescobaldi	55.00
1 kg di costata di "Rubia Galiziana" con verdure gratinate, sale maldon e olio di laudemio Frescobaldi	70.00
1 kg di costata di "Sashi Finlandia" con verdure gratinate, sale maldon e olio di laudemio Frescobaldi	70.00

GLI ANTIPASTI DI PESCE

Insalata tiepida di polpo* con bieta, squacquerone e crostini di pane	15.90
Seppioline scottate in crostino su cremoso di patata	13.90
Degustazione di antipasti di pesce <i>Insalata tiepida di polpo* con bieta, gamberi con stracciatella e pepe bianco, Salmone marinato alla barbabietola, insalata russa, maionese di carote e frutti rossi, tataki di tonno con semi di sesamo e balsamico</i>	16.90
<i>Insalata di mare* su letto di misticanza.</i>	

I PRIMI DI PESCE

Risotto alla pescatora* <i>(Preparato con riso Carnaroli del Delta del Po')</i>	12.90
Passatelli alle vongole e crema di carciofi	15.90

I SECONDI DI PESCE

Spiedini al forno di gamberi* e calamari*	17.90
Tagliata di tonno su misticanza e riduzione di balsamico	18.90
Salmone al lime e pepe rosa, laccato al miele d'acacia con le sue verdure	18.90
"Grigliatina di pesce" al forno <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	9.90
--	------

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

I DOLCI

Tiramisù al croccante salato e cioccolato	6.50
Zuppa inglese	6.50
Latte imperiale	6.50
Sorbetti: al limone, al mandarino, al caffè	6.50
Coppa di gelato artigianale con Amarene Fabbri	6.50

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
--	-------

SOLO ALLA SERA

LE PIZZE

Impasto a lunga lievitazione con farine selezionate

Margherita <i>San Marzano, fior di latte, basilico.</i>	6.50
--	------

Regina Margherita <i>San Marzano, mozzarella di bufala, scaglie di parmigiano, pomodorini e basilico.</i>	9.50
--	------

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, pesto di basilico, in uscita crudo di parma , 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.O.P., marmellata di mele, nocchie tostate, olio E.V.O. e basilico.</i>	12.50
---	-------

A Ciò <i>San Marzano, fior di latte, porcini, in uscita: crudo e squacquerone</i>	12.00
--	-------

Il calzone speciale <i>San Marzano, fior di latte, melanzane, prosciutto cotto e scaglie di parmigiano</i>	11.00
---	-------

Sei stagioni <i>San Marzano, fior di latte, carciofi, salsiccia, prosciutto cotto, funghi freschi, uovo sodo, melanzane</i>	10.00
--	-------

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

Sanmichelino alla crema pasticcera con mandorle, noci e miele d'acacia	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
Bavarese al pistacchio e marron glacé	6.50

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