



Passatelli

IL MENÙ

# GLI ANTIPASTI

Polpette di bollito, accompagnate  
da fonduta di squacquerone

7.00

Polpette di spinaci, accompagnate  
da fonduta di pecorino

7.00

Frittatina con parmigiano 24 mesi,  
cipolla ed erbette di campo

7.00

I TAGLICRI

## Il Tagliere della Norcineria Romagnola

*Salame di maiale brado, prosciutto ubriaco al sangiovese, coppa stagionata con chiodi di garofano e cannella, pancetta arrotolata con pepe, squacquerone con fichi caramellati.*

12.50

## Il Tagliere della Norcineria Emiliana

*Salame liberato ogm free, Mariola di salame, prosciutto Parma 20 mesi, mortadella di Bologna Pasquini, fiocco di culatello, lonzardo, scaglia di parmigiano reggiano e aceto balsamico Pedroni*

15.00

## Gran Tagliere del Passatelli

**...si mangia in due**

*Mortadella classica di Bologna, prosciutto Parma 20 mesi, salame di mora romagnola, coppa romagnola stagionata, Mariola di salame, pecorino Giovinbacco al sangiovese, squacquerone e fichi caramellati, miele e confetture di nostra produzione.  
Servito con gnocco fritto e piadina*

28.50

## Gran tagliere di formaggi

*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 di nostra produzione*

13.50

## Tagliere vegetariano

*Polpette vegetariane, crescioncino agli spinaci, pinzimonio, burrata, fricandò, melanzane alla parmigiana, verdure marinate*

13.50

Piadina

1.00

I PRIMI

# LE MINESTRE

Passatelli in Brodo

9.00

Cappelletti della tradizione ravennate  
in brodo di cappone

9.00

Zuppa di legumi e ortaggi

*con prodotti del mercato contadino di Ravenna*

8.50

# LE PASTE

Tagliatelle con ragù  
all'uso di Romagna

8.00

Cappelletti al ragù all'uso di Romagna

9.00

Tortellini alla crema  
di parmigiano reggiano 24 mesi

12.00

Cappelletti di farina di farro, ripieni di ricotta  
e pinoli, zabaione e guanciaiale croccante

12.00

Cappelacci 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

*(con fonduta di parmigiano,  
uovo poché, crudo croccante 24 mesi)*

11.00

Tortelloni di cinghiale,  
burro ed erbe aromatiche

11.00

Strozzapreti al sangiovese,  
al ragù bianco di salsiccia di mora  
e pecorino in scaglie

10.00

Lasagne di farro con  
verdure di stagione  
(vegan)

12.00

**Tutte le domeniche a pranzo:**  
i classici cannelloni Nonna Dina  
spinaci e ricotta

10.00



I SECONDI

## Gran grigliata romagnola

*Costine, pancetta, coppa, salame fresco, salsiccia fresca, tagliata di manzo, castrato e patate al rosmarino*

16.50

Salsiccia fresca di mora romagnola  
alla griglia con patate al forno

12.00

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 fritta  
16.50

Tagliata di pollo cotta a bassa temperatura  
con verdure fresche e riso basmati  
15.50

Filetto alla griglia con verdure gratinate  
e patate al rosmarino  
21.00

## LE CARNI

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

IL PESCE

# GLI ANTIPASTI DI PESCE

Insalata tiepida di polpo con bieta,  
squacquerone e crostini di pane

12.00

Razza al vapore, carciofi e finocchio

12.00

**Degustazione di antipasti di pesce**

*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*

16.00

# I PRIMI DI PESCE

Passatelli alle vongole  
veraci e zucchine

12.50

**Risotto alla pescatora**

*(preparato con riso Carnaroli del Delta del Po)*

12.00

Ravioli al nero di seppia, ripieni di burrata e  
gamberi, con basilico

14.00

# I SECONDI DI PESCE

Spiedini al forno  
di gamberi e calamari

15.50

Tagliata di tonno con erbe di campo,  
olive taggiasche e pomodorini

18.00

Salmone in crosta di pistacchi battuti,  
stracciatella, crostone di pane integrale  
profumato

18.00

I CONTORNI

Friccandò di verdure  
4.50

Cipolle al forno  
4.50

Verdure gratinate  
4.50

Patate al rosmarino e sale di Cervia  
4.50

Insalata mista  
4.50

Melanzane alla parmigiana  
*(piatto unico)*  
9.00



I DOLCI

Torta robiola ai frutti di bosco freschi

6.50

Bigné gigante al cioccolato  
con salsa allo zabaione

6.50

Semifreddo al gianduia  
con nocciole e granella di pistacchi

6.50

Spuma di zabaione  
al marsala e biscotteria secca

6.50

Cremoso al pistacchio e crumble di cacao

6.50

Il classico tiramisù

6.00

Mascarpone con crema di gianduia  
e biscotto croccante

6.00

Zuppa inglese

6.00

Latte imperiale

6.00

Sorbetti:

al limone, al mandarino, al caffè

4.00