

## PER INIZIARE...

Polpette di bollito, con fonduta di pecorino	7.00
Polpette di spinaci, con salsa di pomodori freschi e cetrioli	7.00
Frittatina con parmigiano 24 mesi, cipolla ed erbe di campo	7.00
Pinzimonio dell'orto	6.00

## I TAGLIERI

<b>Il Tagliere della Norcineria Romagnola</b>	12.50
<i>Salame di maiale brado, prosciutto ubriaco al sangiovese, coppa stagionata con chiodi di garofano e cannella, salsiccia stagionata, squacquerone con fichi caramellati.</i>	
<b>Il Tagliere della Norcineria Emiliana</b>	15.00
<i>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</i>	
<b>Gran Tagliere del Passatelli ...si mangia in due</b>	28.50
<i>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</i>	
<b>Gran tagliere di formaggi</b>	13.50
<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 di nostra produzione</i>	
<b>Tagliere vegetariano</b>	13.50
<i>Polpette vegetariane, crescioncino agli spinaci, pinzimonio, burrata, fricandò, melanzane alla parmigiana, verdure marinate</i>	
<b>Piadina</b>	1.00

# I PRIMI

## PREPARATI DELLE NOSTRE SFOGLINE

### LE MINESTRE

Passatelli in Brodo	9.00
Cappelletti della tradizione ravennate in brodo di cappone	9.00
Zuppa di legumi e ortaggi 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
Tagliolini alle ortiche con culatello, rucola e scorza di limone	10.00
Tortellini emiliani 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
Tortelli di patata e parmigiano agli stridoli e pomodoro cotto al forno	12.00
Gnocchetti di ricotta, acqua di bufala, tartare di scottona, olio, sale e pepe	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, prosciutto crudo croccante 24 mesi)	11.00
Lasagne di farro con verdure di stagione (vegan)	12.00
Tutte le domeniche a pranzo facciamo le classiche lasagne romagnole	9.00

## I SECONDI

Gran grigliata romagnola <i>Costine, pancetta, coppa, salame e salsiccia freschi, tagliata di manzo, castrato e patate al rosmarino</i>	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
Ossobuco di vitello con gramolada di verdure	15.50
Filetto di maiale al ristretto di sangiovese e miele con purea di patate	15.50
Tagliata di pollo cotta a bassa temperatura, verdure fresche e riso basmati	15.50
Tartare di fassona con cialda di pane integrale e tuorlo marinato	18.00
Tagliata di manzo al sale di Cervia, verdure gratinate e patate al forno	19.50
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

## 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 <i>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</i>	16.00

## I PRIMI DI PESCE

Passatelli alle vongole veraci e zucchine	12.50
Risotto alla pescatora <i>(preparato con riso Carnaroli del Delta del Po)</i>	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 <i>(piatto unico)</i>	9.00

## PIZZE

impasto classico lievitato 72 ore / impasto grezzo ai cereali integrali

Margherita <i>San Marzano, fior di latte</i>	6.50
Regina Margherita <i>San Marzano, mozzarella di bufala, pomodorini e basilico</i>	8.50
Cosacca <i>San Marzano, olio extra vergine d'oliva, aglio nero di Voghiera, origano, parmigiano 48 mesi, pecorino gratugiato</i>	9.00

<b>Tante verdure</b>	9.00
<i>Pomodoro, champignon, verdure di stagione, bufala in uscita, rucola</i>	
<b>Parmigiana</b>	10.00
<i>Fior di latte, parmigiana di melanzane, basilico</i>	
<b>O'pera</b>	11.00
<i>Fior di latte, gorgonzola, pere, noci e miele al tiglio</i>	
<b>Burrata</b>	12.00
<i>San Marzano, fiocco di culatello IGP, burrata campana</i>	
<b>Margherita Sbagliata</b>	12.00
<i>Pomodoro giallo, stracciatella di bufala, datterino giallo, cornicione ripieno di ricotta</i>	
<b>Mortadella</b>	12.00
<i>Fior di latte, mortadella, pecorino, pesto di pistacchi</i>	
<b>Vecchia Napoli</b>	12.00
<i>San Marzano, fiori di latte, alici di Cetara, olive taggiasche, basilico fresco</i>	
<b>Eccellenza estate</b>	12.00
<i>Fior di latte, pomodorini, pesto di basilico, fiocco di culatello, origano, bufala in uscita</i>	
<b>Ventricina</b>	12.00
<i>San Marzano, fior di latte, ventricina abruzzese, pecorino in uscita</i>	
<b>Orange</b>	13.00
<i>Crema di zucca, fior di latte, bacon, formaggio di fossa, porro croccante</i>	
<b>Affumicata</b>	13.00
<i>Fior di latte, burrata campana affumicata, speck croccante pesto e basilico</i>	
<b>Tataki</b>	13.00
<i>Fior di latte, tataki di tonno fresco, pomodorini gialli e rossi, cipolla di Tropea stufata</i>	
<b>Cacio e pepe</b>	13.00
<i>Fior di latte, bacon croccante, fonduta di cacio e pepe, tartufo estivo</i>	
<b>Carbonara sbagliata</b>	14.00
<i>Uovo sbattuto con parmigiano 48 mesi, fior di latte, chips di pancetta, pecorino, tartufo nero</i>	
<b>Pourpes</b>	15.00
<i>Fior di latte, polpo arrostito, pomodorini bruciati, chips di patata dolce, spugna di prezzemolo, fili di peperoncino</i>	
<b>Sardinia</b>	15.00
<i>San Marzano, leggero fior di latte, burrata, Parma Pio Tosini 24 mesi, Acciughe del Cantabrico</i>	

# BURGERS

<b>Un classico</b>	9.50
<i>Buns classico, 160 gr. di manzo, Tropea stufata al coriandolo, pomodoro, insalata</i>	
<b>Cheese Burger</b>	9.50
<i>Buns classico, 160 gr. di manzo, formaggio cheddar, pomodoro, insalata</i>	
<b>Bacon Cheese</b>	10.50
<i>Buns classico, 160 gr di manzo, bacon croccante, formaggio cheddar, pomodoro, insalata</i>	
<b>Stracciatella burger</b>	13.00
<i>Buns integrale Bio, 160 gr di manzo, stracciatella campana, melanzana croccante in pastella, pesto al basilico e pistacchio</i>	
<b>Walnuts burger</b>	13.00
<i>Buns integrale brown Bio, 160 gr di manzo, crema di mascarpone al gorgonzola, noci, Tropea caramellata, radicchio tostato</i>	
<b>Five Burger</b>	13.00
<i>Buns super brown Bio, 160 gr. di manzo, funghi porcini, fonduta di pecorino, chips di pancetta</i>	
<b>Campana D.O.P.</b>	14.00
<i>Buns integrale Bio, 160 gr. di manzo, burratina campana croccante, pesto di pinoli e basilico, speck abbrustolito</i>	
<b>Cacio e Pepe Burger</b>	16.00
<i>Buns integrale, 160gr di manzo, cacio cavallo, pancetta croccante, tartufo bianco, pepe.</i>	
<b>Il Salmone</b>	14.00
<i>Buns ai grani antichi, salmone scottato, cavolo viola marinato, crema di robiola, avocado, maionese al mango</i>	
<b>Rè Artù</b>	15.00
<i>Buns super integrale, 160 gr. di manzo, rucola, uovo occhio di bue, fonduta di pecorino, tartufo nero.</i>	
<b>Green</b>	12.50
<i>Buns di rapa rossa, svizzera di ceci e patate agli spinaci, avocado, maionese vegana, rucola fresca.</i>	

*Trasformalo in vegetariano aggiungendo a tua scelta:*

*Burrata 2.00*

*Stracciatella 2.00*

*Uovo di faraona o gallina livornese 1.50*

*Formaggio 1.00*

*Parmigiana di melanzane 2.00*

## SUSHI

Gomma wakame	4.00
Edamame	4.00

## CHIRASHA

Chirasha pesce misti (salmone, ricciola, tonno) salsa verde, salsa ponzu lime	8.00
Chirasha di salmone salsa verde, salsa ponzu, lime grattugiato	8.00
Chirasha di tonno salsa verde, salsa ponzu, teriyaki, lime grattugiato	8.00
Chirasha di ricciola, salsa verde ,salsa teriyaki, lime grattugiato	8.00

## TARTARE

Salmon tartare <i>(base avocado, tartare di salmone, tobiko, erbe cipollina)</i>	9.00
Maguro tartare <i>(base avocado, tartare di tonno, tobiko, erbe cipollina)</i>	9.00
Ricciola tartare <i>(base avocado, tartare di ricciola, tobiko, erbe cipollina)</i>	9.00
Tartare gamberi Mazara <i>(Tartare gamberi Mazara, avocado, tartare di salmone, tobiko, erbe cipollina)</i>	11.00
Tartare Delicious <i>(Salmone, avocado, Philadelphia, maionese spicy, teriyaki, pistacchio, tobiko)</i>	10.00

## SASHIMI

Sashimi salmone	7.00
Sashimi tonno	8.00
Sashimi Misto <i>(Salmone, tonno, ricciola)</i> 12 Pz.	16.00
Sashimi special <i>(Salmone, tonno, ricciola, gamberi di Mazara)</i> 16 Pz.	25.00

# GUNKAN

<b>Gunkan Sake Classico</b> <i>(Salmone, tartare di salmone, erba cipollina e tobiko)</i>	4.00
<b>Gunkan Tonno Classico</b> <i>(Tartare di tonno, erba cipollina e tobiko)</i>	4.00
<b>Gunkan Ricciola</b> <i>(Ricciola, Philadelphia, erba cipollina e olio tartufato)</i>	5.00
<b>Gunkan Mazara</b> <i>(Cetrioli, gamberi di Mazara, perle di tartufo)</i>	5.00

# NIGIRI

<b>Nigiri Delicius</b>	
<b>Nigiri Salmone, tobiko</b>	3.50
<b>Nigiri Tonno, tobiko</b>	3.50
<b>Nigiri Buri</b> <i>(ricciola scottata, scaglie di tartufo, perle di tartufo)</i>	5.00
<b>Nigiri gambero rosso, stracciatella e perle di basilico</b>	5.00

# TEMAKI

<b>Temaki sake classico</b> <i>(Salmone, avocado, tobiko, sesamo, erbe cippolina)</i>	6.00
<b>Temaki maguro</b> <i>(Tonno, avocado, tobiko, sesamo, erbe cippolina, maionese spicy)</i>	6.00
<b>Temaki Ebi super</b> <i>(Gamberi in tempura, tartare di salmone, avocado, maionese, teriyaki, tobiko e pasta kataifi)</i>	7.50
<b>Temaki Delicious</b> <i>(Salmone, avocado, Philadelphia, maionese spicy, teriyaki, tobiko e pistacchio)</i>	7.00



# URAMAKI

<b>Sake Classico</b> <i>(Salmone, avocado, tartare di salmone, sesamo e Philadelphia)</i>	9.00
<b>Sake tartare</b> <i>(Salmone, avocado, mousse di avocado, tartare di salmone)</i>	11.00
<b>Kataifi maki</b> <i>(Salmone, mayonese al sesamo spicy, tartare di gambero rosso, carpaccio di avocado in pasta kataifi)</i>	12.00
<b>Akami classico</b> <i>(Tonno, avocado, tartare di tonno, sesamo e Philadelphia)</i>	11.00
<b>Salmon flambe</b> <i>(Gambero croccante, Philadelphia, sashimi d'avocado, tartare salmone flambè, mayonese, salsa teriyaki)</i>	11.00
<b>Maguro Flambé</b> <i>(Gambero croccante, Philadelphia, tonno, katsuobushi, mousse di avocado e bottarga di muggine)</i>	12.00
<b>Salmon spicy</b> <i>(Salmone piccante, cetrioli, Philadelphia rosa spicy, tobiko, togarashi, sesamo rainbow)</i>	11.00
<b>Eby Maki</b> <i>(Gambero in tempura, mayonese homemade, carpaccio di salmone, wakame, tobiko)</i>	11.00
<b>Ricciola Maki</b> <i>(Gambero in tempura, Philadelphia, carpaccio di ricciola flambè, salsa verde, salsa teriyaki)</i>	11.00
<b>Vegan Maki</b> <i>(Riso condito alla barbietola, zucchine in tempura, avocado, cipolla cruncy)</i>	12.00
<b>Pistacchio Maki</b> <i>(Tonno, cetrioli, teriyaki, mousse di avocado, pistacchio)</i>	10.00

# URAMAKI SPECIAL

<b>Delicious roll</b> <i>(Salmone, avocado, philadelphia, maionese spicy, teriyaki, tobiko)</i>	11.00
<b>Black Ebi</b> <i>(Salmone condito con il tobiko, riso al nero di seppia, furikake di salmone, gamberi saltati al brandy, salsa verde, teriyaki e sesamo)</i>	12.00
<b>Super Rainbow</b> <i>(Gamberi in tempura, avocado, carpaccio di pesci misto, salsa agrodolce piccante, teriyaki, tobiko e sesamo rainbow)</i>	12.00

<b>Ebi Flower Maki</b>	14.00
<i>(Fiore di zucca, avocado, tonno, carpaccio di gamberi di Mazara, straciatella)</i>	
<b>Shibazu Makil</b>	13.00
<i>(Filetto di branzino cotto, insalata, avocado, carpaccio di salmone flambato, salsa verde, ikura)</i>	

## HOT ROLL

<b>Hot special</b>	10.00
<i>(Futomaki con il salmone, avocado, Philadelphia in crosta di panko, teriyaki, erba cipollina)</i>	
<b>Hosomaki special</b>	8.00
<i>(Salmone in crosta di panko, philadelphia, fragola, teriaky)</i>	
<b>Hot Salmon</b>	8.00
<i>(Philadelphia, avocado, salmone, teriyaki pasta sfoglia)</i>	

## HOSOMAKI

<b>Tonno</b>	5.00
<b>Salmone</b>	5.00
<b>Avocado</b>	5.00
<b>Cetriolo</b>	5.00

## BOWL

<b>Ebi Flavour Poke</b>	13.00
<i>(Riso, gambero in tempura, mango, cetrioli, edamame, daikon, maionese spicy, salsa poke)</i>	
<b>Salmone Green poke</b>	13.00
<i>(Riso, salmone, avocado, Philadelphia, edamame, pistacchi, wakame, cetrioli, daikon, salsa poke)</i>	
<b>Salmon &amp; tuna poke</b>	13.00
<i>(Riso, salmone, tonno, avocado, mango, cetrioli, sesamo, salsa poke)</i>	
<b>Vegan Poke</b>	13.00
<i>(Riso, tofu, avocado, mango, barbietola, salsa poke)</i>	
<b>Mega Poke</b>	13.00
<i>(Salmone, tonno, carote, pomodorini, olive taggiasche, cetrioli marinato, avocado, ravanelli e sesamo, salsa citronette)</i>	

# I DOLCI

Torta robiola ai frutti di bosco freschi	6.50
Bignè gigante al cioccolato con salsa allo zabaione (consigliato x 2 pers.)	8.50
Semifreddo al gianduia con nocciole e granella di pistacchi	6.50
Cre moso al pistacchio e crumble di cacao	6.50
Mokamisù	6.50
Semisfera al cioccolato fondente e mascarpone	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