

*Figo*  
&  
**Passatelli**  
I N S I E M E

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 30 mesi, cipolla ed erbe di campo

7.00

Pinzimonio dell'orto

6.00

# I TAGLIERI

## Il Tagliere della Norcineria Romagnola

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

14.50

## Il Tagliere della Norcineria Emiliana

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

16.00

## 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

## Piadina Stramba all'olio d'oliva

*Farina di grani fratelli non raffinati*

1.50

# I PRIMI PREPARATI DELLE NOSTRE SFOGLINE

## LE MINESTRE

Passatelli in Brodo

9.00

Cappelletti della tradizione ravennate  
in brodo di cappone

9.00

## 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 30 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

*(fonduta di parmigiano, uovo poché, prosciutto crudo croccante 24 mesi e tartufo)*

11.00

Lasagne di farro con verdure di stagione *(vegan)*

12.00

# I SECONDI

## Gran grigliata romagnola

*Costine, pancetta, coppa, salame e salsiccia freschi,  
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

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

Gnocco fritto, burrata  
e gamberoni olio EVO, sale e pepe

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

# PIZZE

**scegli l'impasto tra  
classico lievitato 72 ore  
oppure  
impasto grezzo ai  
cereali integrali BIO**

## Margherita

*San Marzano, fior di latte*

6.50

## Regina Margherita

*San Marzano, mozzarella di bufala, pomodorini e basilico*

8.50

## Cosacca

*San Marzano, olio extra vergine d'oliva,  
aglio nero di Voghiera, origano,  
parmigiano 48 mesi, pecorino gratugiato*

9.00

## Tante verdure

*San Marzano, champignon, zucchine,  
melanzane, peperoni, bufala in uscita*

9.00

## Parmigiana

*Fior di latte, parmigiana di melanzane, basilico*

10.00

## Cetara

*Pomodorini gialli e rossi del Vesuvio,  
mousse di bufala, alici di Cetara e lattuga di mare*

14.00

## Burrata

*San Marzano, fiocco di culatello IGP, burrata campana*

12.00

## Margherita Sbagliata

*Pomodoro giallo, stracciatella di bufala,  
datterino giallo, cornicione ripieno di ricotta*

12.00

## Mortadella

*Fior di latte, mortadella, pecorino, pesto di pistacchi*

12.00

## Vecchia Napoli

*San Marzano, fiori di latte, alici di Cetara,  
olive taggiasche, basilico fresco*

12.00

## Eccellenza estate

*Fior di latte, pomodorini, pesto di basilico,  
fiocco di culatello, origano, bufala in uscita*

12.00

## N'duja

*Macchiata di San Marzano, fior di latte,  
n'duja calabrese, ricotta sala e peperone crusco*

12.00

## Orange

*Crema di zucca, fior di latte, bacon,  
formaggio di fossa, porro croccante*

13.00

## Affumicata

*Fior di latte, burrata campana affumicata,  
speck croccante pesto e basilico*

13.00

## Amatriciana

*San Marzano piccantino, guanciale croccante,  
pecorino e parmigiano*

12.00

## Carbonara sbagliata

*Uovo sbattuto con parmigiano 30 mesi,  
fior di latte, chips di pancetta, pecorino, tartufo nero*

14.00

# BURGERS

## Un classico

*Buns classico, 160 gr. di manzo, Tropea stufata al coriandolo, pomodoro, insalata*

9.50

## Cheese Burger

*Buns classico, 160 gr. di manzo, formaggio cheddar, pomodoro, insalata*

9.50

## Bacon Cheese

*Buns classico, 160 gr di manzo, bacon croccante, formaggio cheddar, pomodoro, insalata*

10.50

## Stracciatella burger

13.00

*Buns integrale Bio, 160 gr di manzo, stracciatella campana, insalata melanzana croccante in pastella, pesto al basilico e pistacchio*

## N'duja Burger

*Buns integrale Bio, 160gr di manzo, n'duja calabrese, cipolla frita, bacon e provola scottata insalata*

13.00

## Campana D.O.P.

*Buns integrale Bio, 160 gr. di manzo, burratina campana croccante, insalata pesto di pinoli e basilico, speck abbrustolito*

14.00

## Cacio e Pepe Burger

*Buns integrale, 160gr di manzo, cacio cavallo, pancetta croccante, insalata, tartufo, pepe.*

14.00

## Il Salmone

*Buns integrale Bio, salmone scottato, cavolo viola marinato, crema di robiola, avocado, maionese al mango*

14.00

## Rè Artù

*Buns classico, 160 gr. di manzo, rucola, uovo occhio di bue, fonduta di pecorino, tartufo nero.*

15.00

## Green

*Buns di rapa rossa, svizzera di ceci e patate agli spinaci, avocado, maionese vegana, rucola fresca.*

12.50

*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

*(base avocado, tartare di salmone,  
tobiko, erbe cippolina)*

9.00

## Maguro tartare

*(base avocado, tartare di tonno,  
tobiko, erbe cippolina)*

9.00

## Ricciola tartare

*(base avocado, tartare di ricciola,  
tobiko, erbe cippolina)*

9.00

## Tartare gamberi Mazara

*(Tartare gamberi Mazara, avocado,  
tartare di salmone, tobiko, erbe cippolina)*

11.00

## Tartare Delicious

*(Salmone, avocado, Philadelphia,  
maionese spicy, teriyaki, pistacchio, tobiko)*

10.00

# SASHIMI

Sashimi salmone

7.00

Sashimi tonno

8.00

Sashimi Misto

*(Salmone, tonno, ricciola)*

12 Pz. 16.00

Sashimi special

*(Salmone, tonno, ricciola, gamberi di Mazara)*

16 Pz. 25.00

# GUNKAN

## Gunkan Sake Classico

*(Salmone, tartare di salmone, erba cipollina e tobiko)*

4.00

## Gunkan Tonno Classico

*(Tartare di tonno, erba cipollina e tobiko)*

4.00

## Gunkan Ricciola

*(Ricciola, Philadelphia, erba cipollina e olio tartufato)*

5.00

## Gunkan Mazara

*(Cetrioli, gamberi di Mazara, perle di tartufo)*

5.00

# NIGIRI

Nigiri Salmone, tobiko

3.50

Nigiri Tonno, tobiko

3.50

Nigiri Soft avocado

*(avocado, mousse di salmone, caviale, alga di mare)*

5.00

Nigiri Buri

*(ricciola scottata, scaglie di tartufo, perle di tartufo)*

5.00

Nigiri gambero rosso,  
stracciatella e perle di basilico

5.00

# TEMAKI

## Temaki sake classico

*(Salmone, avocado, tobiko, sesamo, erbe cippolina)*

6.00

## Temaki maguro

*(Tonno, avocado, tobiko, sesamo,  
erbe cippolina, maionese spicy)*

6.00

## Temaki Ebi super

*(Gamberi in tempura, tartare di salmone,  
avocado, maionese, teriyaki, tobiko e pasta kataifi)*

7.50

## Temaki Delicious

*(Salmone, avocado, Philadelphia,  
maionese spicy, teriyaki, tobiko e pistacchio)*

7.00

## Temaki Crispy flower

*(gamberi, calamari e fiori di zucca croccanti,  
insalata riccia, salsa agrodolce)*

7.50

# URAMAKI

## Sake Classico

*(Salmone, avocado, tartare di salmone,  
sesamo e Philadelphia)*

9.00

## Sake tartare

*(Salmone, avocado, mousse di avocado, tartare di salmone)*

11.00

## Kataifi maki

*(Salmone, mayonese al sesamo spicy, tartare di gambero rosso,  
carpaccio di avocado in pasta kataifi)*

12.00

## Akami classico

*(Tonno, avocado, tartare di tonno,  
sesamo e Philadelphia)*

11.00

## Salmon flambe

*(Gambero croccante, Philadelphia, sashimi d'avocado,  
tartare salmone flambé, mayonese, salsa teriyaki)*

11.00

## Maguro Flambé

*(Gambero croccante, Philadelphia, tonno, katsuobushi,  
mousse di avocado e bottarga di muggine)*

12.00

## Salmon spicy

*(Salmone piccante, cetrioli, Philadelphia rosa spicy, tobiko, togarashi, sesamo rainbow)*

11.00

## Eby Maki

*(Gambero in tempura, mayonese homemade, carpaccio di salmone, wakame, tobiko)*

11.00

## Ricciola Maki

*(Gambero in tempura, Philadelphia, carpaccio di ricciola flambè, salsa verde, salsa teriyaki)*

11.00

## Vegan Maki

*(Riso condito alla barbietola, zucchine in tempura, avocado, cipolla cruncy)*

12.00

## Pistacchio Maki

*(Tonno, cetrioli, teriyaki, mousse di avocado, pistacchio)*

10.00



# URAMAKI SPECIAL

## Delicious roll

*(Salmone, avocado, philadelphia,  
maionese spicy, teriyaki, tobiko)*

11.00

## Ika Maki

*(Insalata, salmone, calamaro croccante,  
mousse di salmone e salsa verde)*

14.00

## Black Ebi

*(Salmone condito con il tobiko, riso al nero di seppia,  
furikake di salmone, gamberi saltati al brandy,  
salsa verde, teriyaki e sesamo)*

12.00

## Super Rainbow

*(Gamberi in tempura, avocado,  
carpaccio di pesci misto, salsa agrodolce piccante,  
teriyaki, tobiko e sesamo rainbow)*

12.00

## Flavour bomb

*(Gambero alla paprika in tempura,  
carpaccio di mango e ricciola,  
cipolla cruncky e salsa di cocco al curry)*

14.00

## Ebi Flower Maki

*(Fiore di zucca, avocado, tonno,  
carpaccio di gamberi di Mazara, straciatella)*

14.00

## Shibazu Maki

*(Filetto di branzino cotto, insalata, avocado,  
carpaccio di salmone flambato, salsa verde, ikura)*

13.00

# HOT ROLL

## Hot special

*(Futomaki con il salmone, avocado,  
Philadelphia in crosta di panko, teriyaki, erba cipollina)*

10.00

## Hosomaki special

*(Salmone in crosta di panko,  
philadelphia, fragola, teriaky)*

8.00

## Futomaki Crispy tuna

*(Avocado, tartare di tonno e Philadelphia,  
salmone spicy e erba cipollina)*

8.00

# HOSOMAKI

Tonno / Salmone / Avocado / Cetriolo

5.00

# BOWL

**Ebi Flavour Poke**

*(Riso, gambero in tempura, mango, cetrioli, edamame, daikon, maionese spicy, salsa poke)*

13.00

**Salmone Green poke**

*(Riso, salmone, avocado, Philadelphia, edamame, pistacchi, wakame, cetrioli, daikon, salsa poke)*

13.00

**Salmon & tuna poke**

*(Riso, salmone, tonno, avocado, mango, cetrioli, sesamo, edamame, salsa poke)*

13.00

**Vegan Poke**

*(Riso, tofu, avocado, mango, barbietola, porro croccante, salsa poke)*

13.00

**Mega Poke**

*(Salmone, tonno, carote, pomodorini, olive taggiasche, cetrioli marinato, avocado, ravanelli e sesamo, salsa citronette)*

13.00

# I DOLCI

Torta robiola  
ai frutti di bosco freschi

6.50

Bignè ripieno di zabaione,  
glassato al cioccolato bianco  
e fondente con granella di nocciole

*(consigliato x 2 pers.)*

8.00

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