

Il Nostro menù

Antipasti

Gamberoni al lardo in crema di ceci	2	€ 13,00
Insalatina di porcini freschi e scaglie di grana	7	€ 14,00
Porcini freschi fritti		€ 14,00
Tartare di manzo ai semi di Chia con insalata di frutta, pesto alla rucola e cialda al nero di seppia	1,4	€ 12,00
Misto di salumi Faentini con crescentina fritta	1	€ 13,00
Polpo arrostito con melanzane saltate, yogurt e scaglie di grana	3,7,14	€ 12,00
Frittata alle zucchine e gorgonzola	V3,7	€ 10,00
Fiori di zucca farciti al formaggio e fritti in tempura con carpaccio di pomodori e pesto al basilico	V1,3,7	€ 11,00
Ostriche fine di Binique al pezzo	14	€ 3,00

“I preziosi” conservati in scatola

Acciughe del Cantabrico 50g (aggiunta di burro salato e crostini)	1,7,4	€ 12,00
Ventresca di tonno Real Conservera 115g(aggiunta di burro e crostini)	1,7,4	€ 18,00
Cannolicchi al naturale Real Cons.135g (aggiunta di burro e crostini)	1,7,4	€ 35,00

Primi piatti

Passatelli asciutti con fonduta e tartufo scorzone	1,3,7 V	€ 13,00
Maltagliati alla farina di mais con ragù di anatra, crema di fagiolini e croccanti al sesamo nero	1,3,7,9,11	€ 11,00
Linguina (Azienda agr. Mancini) salsiccia, cacio e pepe	1,7	€ 10,00
Garganello saltato con pesce spada, pomodorini, fagioli cannellini, cipollotto e fogli di tonno essiccato	1,3,4	€ 12,00
Crespelle farcite al gorgonzola e mele in crema di peperoni dolci, noci e trucioli d'uovo	1,3,7,8 V	€ 11,00
Ravioli di ricotta e spinaci con briciole di pane di spezie e crema inglese salata	1,3,7 V	€ 11,00
Strozzapreti ai frutti di mare con ricotta affumicata	1,2,7,14	€ 12,00

Coperto, servizio e pane di nostra produzione € 2,50

Allergeni: 1) cereali (richiedete la carta senza glutine) 2) crostacei 3) uova 4) pesce 5) arachidi 6) soia 7) latticini 8) frutta a guscio 9) sedano 10) senape 11) semi di sesamo 12) anidride solforosa e solfiti 13) lupini 14) molluschi
v = adatto ai vegetariani

Il Nostro menù

Tagliatelle ai porcini freschi

€ 15,00

Angolo dei bambini

Gnocchi al pomodoro

1,3 € 9,00

Tagliatelle al ragù

1,3,9 €10,00

Ravioli di ricotta e spinaci burro e salvia

1,3,7 €11,00

Cotoletta alla milanese

1,3 € 8,00

Patate al forno

€5,00

Patate fritte

1,3 €5,00

Gelato alla crema o cioccolato o misto

3,7,8 €5,00

Secondi piatti

Tagliata di Manzo Tender loin Americano al sale di Cervia con patate arrostate, zucchine marinate e pomodorini

€ 26,00

Tagliata di Manzo Irlandese al sale di Cervia con patate arrostate, zucchine marinate e pomodorini

€ 20,00

Faraona disossata con salsa ai porcini, la sua chips e verdure al vapore

1,3, €17,00

Filetto di Rombo al sesamo con flan di zucchine, pomodori confit, gocce di wasabi e chips di patate

1,3,4,7,11 € 19,00

Fritto in tempura di gamberi, calamari, verdure ed con emulsione di prugne secche e lime

1,2,3,14 € 17,00

Le verdure al forno

V € 9,00

Stinco di maialino da latte cotto a bassa temperatura e arrostito, con melanzana farcita alle verdure

€ 17,00

Petto di anatra con salsa al porto e tortino di spinaci

3,7 € 20,00

Il crudo di pesce (rombo, tonno, salmone, ostrica, ricciola, scampi, gambero rosso) con maionese alla colatura di alici

2,3,4,14 € 27,00

Coperto, servizio e pane di nostra produzione € 2,50

Allergeni: 1) cereali (richiedete la carta senza glutine) 2) crostacei 3) uova 4) pesce
5) arachidi 6) soia 7) latticini 8) frutta a guscio 9) sedano 10) senape 11) semi di
sesamo 12) anidride solforosa e solfiti 13) lupini 14) molluschi
v = adatto ai vegetariani

Formaggi italiani, francesi e scozzesi, miele, marmellate del nostro

orto:

Selezione (8 Formaggi)	7 V	€ 19,00
Piccolo assaggio (3 Formaggi)	7 V	€ 10,00

Dessert

Sfogliata calda profumata allo cherry e crema inglese (cottura 9 minuti)	1,3,7,8	€7,00
Semifreddo al cioccolato con salsa al frutto della passione e la sua cialda	1,3,7,8	€7,00
Bignè alla mousse di mascarpone in salsa di lamponi e caramello croccante	1,3,7	€7,00
Bavarese di cocco in barattolo con gelatina di prugne, frutta secca e muffin al cacao	1,3,8	€7,00
Assaggi di tre sorbetti di frutta fresca	1,3	€5,00

I passiti al calice

Albana passito Goccia di fico La Sabbiona		€5,00
Centesimino Rosso Zoli		€5,00
Zibibbo (moscato) Sicilia Angileri		€5,00

Proposta di Degustazione

Gamberoni al lardo in crema di ceci

Ravioli di ricotta e spinaci con briciole di pane alle spezie e creme inglese salata

Faraona disossata con salsa ai porcini e verdure al vapore

Bignè alla mousse di mascarpone, guazzetto di lampone e caramello croccante

€ 39,00

Bevande e coperto esclusi (minimo per due persone)

Coperto, servizio e pane di nostra produzione € 2,50

Allergeni: 1) cereali (richiedete la carta senza glutine) 2) crostacei 3) uova 4) pesce
5) arachidi 6) soia 7) latticini 8) frutta a guscio 9) sedano 10) senape 11) semi di
sesamo 12) anidride solforosa e solfiti 13) lupini 14) molluschi
v = adatto ai vegetariani

Il Nostro menù

Gli allergeni di questo menù sono elencati all'interno della carta nei singoli piatti

Coperto, servizio e pane di nostra produzione € 2,50

Allergeni: 1) cereali (richiedete la carta senza glutine) 2) crostacei 3) uova 4) pesce
5) arachidi 6) soia 7) latticini 8) frutta a guscio 9) sedano 10) senape 11) semi di
sesamo 12) anidride solforosa e solfiti 13) lupini 14) molluschi
v = adatto ai vegetariani