

Il Nostro menù

Antipasti

Gamberoni al lardo in crema di ceci	2	€ 13,00
Tortino di zucca con quaglia disossata e mousse al prezzemolo	1,3,7	€ 12,00
Calamari ripieni alla puttanesca con crema di lenticchie al tartufo nero e alghe fritte	1,3,14	€ 12,00
Misto di salumi Faentini con crescentina fritta	1	€ 13,00
Frittata con porri e formaggio Brie	V3,7	€ 10,00
Millefoglie alla crema di topinambur, porcini in fonduta di taleggio e tartufo scorzone	V1,7	€ 12,00
Scaloppa di foie gras con strudel, frutti di bosco	1	€ 19,00
Tartare di capriolo con emulsione al melograno e agretti		€ 14,00

“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
Cappelletti tradizionali in brodo	1,3,7	€ 10,00
Tagliatelle con ragù di manzo irlandese, crema di piselli e croccante al sesamo nero	1,3,7,9,11	€ 11,00
Gnocchetti di patate e rapa rossa, con olive taggiasche, lischi e burrata	1,3,7 V	€ 11,00
Ravioli di ricotta e spinaci con taccole e carbonara leggera	1,3,7	€ 11,00
Risotto al fondo di piccione	7	€ 11,00
Tagliolini paglia e fieno 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

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 Irlandese red hereford al sale di Cervia con patate arrostate, zucchine marinate e pomodorini		€ 20,00
Ossobuco di vitello cotto a bassa temperatura con galletta di riso alla milanese e bieta	7	€16,00
Filetto di orata in crosta mediterranea con insalatina tiepida di finocchi e arance	1,3,4	€ 19,00
Fritto in tempura di baccalà, salvia e speck con emulsione di caramello e pompelmo rosa	1,3,4	€ 17,00
Le verdure al forno (porzione da secondo)	V	€ 9,00
Maialino da latte cotto a bassa temperatura e arrostito, con purè di patate alla curcuma e broccoletti	7	€ 17,00
Piccione disossato con tomino fuso nella lattuga, emulsione di cavolo viola e salsa al cocco	7	€ 21,00

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
Il tomino arrostito in foglie di lattuga con insalatina di finocchi e arance	7 V	€ 9,00

Contorni (i nostri secondi sono già compresi di contorno)

Patate al forno	V	€ 5,00
Insalata mista	V	€ 5,00
Pinzimonio	V	€ 7,00
Purè di patate alla curcuma	7V	€ 5,00

Dessert

Sfogliata calda profumata allo cherry e crema inglese (cottura 9 minuti)	1,3,7,8,V	€7,00
Tortino caldo al cioccolato con mousse di ricotta e datteri, salsa alla paprika piccante	1,3,7,8 V	€7,00
Piccoli strudel alle mele con fondo al gianduia, salsa alle bacche di goji e mandorle pralinate	1,3,8 V	€7,00
Barattolo di mascarpone e fragole con ciambellina marmorizzata	1,3,7	€7,00
Assaggi di tre sorbetti di frutta fresca	1,3 V	€5,00

I passiti al calice

Albana passito Goccia di fico La Sabbiona	€5,00
Centesimino Rosso Zoli	€5,00
Moscato Lago di Venere Pantelleria	€5,00

Proposta di Degustazione

Millefoglie alla crema di topinambur, porcini in fonduta
di taleggio e tartufo scorzone

Ravioli di ricotta e spinaci con taccole e carbonara leggera

Ossobuco di vitello cotto a bassa temperatura con galletta di riso alla milanese e
bietta

Tortino caldo al cioccolato con mousse di ricotta e datteri, salsa
alla paprika piccante

€ 39,00

Bevande e coperto esclusi (minimo per due persone)

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