

## Il Nostro menù

### Antipasti

Bignè farcito alla zucca i suoi semi e broccoli, con fonduta di taleggio e arachidi	1,3,5,7 V	€ 11,00
Gamberoni al lardo in crema di ceci	2	€ 13,00
Salmone marinato con pan di spagna agli aromi, guacamole e confettura di pera cotogna	1,3,4	€ 13,00
Cotoletta di salmone con purea di cicoria, cocomera sciroppata e salsa di soia e wasabi	1,3,4,6	€ 13,00
Tartare di cervo, pomodori secchi, spinaci freschi, senape in grani, olive con robiola al tartufo nero e tuorlo d'uovo stagionato	3,7,10	€ 15,00
Calamari ripieni alla puttanesca con crema di patate e alghe fritte	1,3,14	€ 12,00
Misto di salumi Faentini con crescentina fritta	1	€ 13,00
Tartelletta di pasta brisé con fegatini di pollo, salsa al cavolo viola e tartufo nero	1,3,7	€ 11,00
Frittata con porcini e formaggio buche de chevre	3,7 V	€ 10,00
Scaloppa di foie gras con banana caramellata e confettura ai frutti di bosco	1	€ 19,00
Funghi cardoncelli fritti in tempura	V	€ 12,00

### Primi piatti

Passatelli asciutti con fonduta e tartufo scorzone	1,3,7 V	€ 13,00
Risotto alla parmigiana con lumache stufate	7	€ 11,00
Nastrine ai due colori con seppia, pomodori secchi e cavolo nero	1,3,14	€ 12,00
Paccheri gratinati, farciti al merluzzo con ristretto ai crostacei e crudo di gamberi rossi	1,2,3,14	€ 13,00
Tagliatelle con ragù di ciccioli, crema di piselli e croccante al sesamo nero	1,3,7,9,11	€ 12,00
Strozzapreti con porcini, olive, broccoli e pecorino	1,7 V	€ 11,00
Orecchioni di ricotta e noce moscata con burro salato, granella di pistacchi, semi di papavero e scorza di lime	1,3,7,8V	€ 11,00
Tagliolini paglia e fieno ai frutti di mare	1,2,14	€ 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

Fagottini di cernia con burrata e crema di melanzane al nero di seppia	1,3,7	€ 12,00
--	-------	---------

### 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 australiano al sale di Cervia con patate arrostate, zucchine marinate e pomodorini		€ 23,00
Fiorentina di angus Irlandese	all' etto	€ 5,00
Stinco di maialino da latte cotto a bassa temperatura con verdure saltate e cips di patate		€ 17,00
Filetto di orata scottato con parmigiana di melanzane e basilico fritto	4,7	€ 19,00
Zuppa di pesce in barattolo con crostini	1,2,14	€ 19,00
Fritto in tempura di polpo, gamberi, salvia e mele con emulsione all'aceto balsamico e miele	1,2,3,7,14	€ 17,00
Rane, seppioline, prugne secche, biette fritte in pastella	1,3,14	€ 12,00
Le verdure al forno (porzione da secondo)	V	€ 9,00
Lingua di manzo scottata con riso allo zafferano fritto e crema di piselli	7	€ 15,00
Piccione disossato con salsa ai frutti di bosco e tortino ai porcini	3,7	€ 22,00
Trippa al sugo		€ 11,00

## Il Nostro menù

### **“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

### **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
Tomino fuso in crosta di lattuga con insalatina di stagione	7 V	€ 7,00

### **Contorni ( i nostri secondi sono già compresi di contorno)**

Patate al forno	V	€ 5,00
Insalata mista	V	€ 5,00
Parmigiana di melanzane	V	€ 8,00

### **Dessert**

Sfogliata calda profumata allo cherry e crema inglese (cottura 9 minuti)	1,3,7,8	€7,00
Tortino caldo al cioccolato con sorbetto al frutto della passione e mousse di pesche al caffè	1,3,7,8	€7,00
Cheesecake fredda al cocco con sorbetto ai lici	1,7	€7,00
Biancomangiare al latte di mandorle con zabaione al porto e frutti di bosco		€7,00
Barattolo di mascarpone e lamponi con ciambellina marmorizzata	1,3,7	€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
Vin Santo Frescobaldi		€5,00
Centesimino Rosso Zoli		€5,00

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

## Proposta di Degustazione

Calamari ripieni alla puttanesca con crema di patate e alghe fritte

Nastrine ai due colori con seppia, pomodori secchi e cavolo nero

Fritto in tempura di polpo, gamberi, salvia e mele con emulsione

all'aceto balsamico e miele

Cheesecake fredda al cocco con sorbetto ai lici

€ 42,00

*Bevande e coperto esclusi (minimo per due persone)*

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