

Il Nostro menù



Antipasti

Gamberoni al lardo in crema di ceci	2	€ 14,00
Polpo scottato con mousse di melanzane, crema di squacquerone e spaghetti di soia croccanti	6,7,14	€ 13,00
Filetto di sgombro marinato con pasta kataifi e gazpacho	1	€ 12,00
Fiori di zucca farciti al formaggio e fritti in tempura con carpaccio di pomodoro e gocce di basilico	1,3,7 V	€ 11,00
Tartare di manzo con insalatina di sedano e frutta	7,9,12	€ 13,00
Misto di salumi Faentini con crescentina fritta	1,4,12	€ 14,00
Lingua di manzo scottata con purè di carote e salsa verde al prezzemolo		€ 12,00
Frittata ai fiori di zucca e taleggio	3,7 V	€ 10,00
Scaloppa di foie gras con frutti di bosco freschi, pan briosce e confettura di pera cotogna	1,7	€ 20,00
Ostrica Fin de Binique n 2	al Pezzo	€ 3,50
Funghi cardoncelli fritti in tempura	V 1	€ 12,00

Primi piatti

Passatelli asciutti con fonduta e tartufo scorzone	1,3,7 V	€ 14,00
Tagliatelle con cresta di gallo, fegatini e foglie di cipollotto croccanti	1,3,12	€ 11,00
Strozzapreti con ragù di vitello, fagiolini e Castelmagno	1,4	€ 12,00
Mezzi Paccheri (Mancini) con scorfano, pomodoro fresco e basilico	1,4	€ 13,00
Spaghetto alla chitarra alla rana pescatrice, piselli e bottarga di vongole	1,3,12,14	€ 13,00
Ravioli al formaggio romagnolo con salsa di nocciole e burro con cremoso di spinaci	1,3,7,8 V	€ 12,00
Cappellacci verdi al baccalà, gocce di pomodoro, yogurt e fave di cacao	1,3,7	€ 13,00
Maltagliati con spugnole, seppia, zucchine, rosmarino e lardo	1,3,14	€ 13,00

Coperto, servizio e pane di nostra produzione € 3,00

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 burro e salvia	1,7	€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 Canadese al sale di Cervia con patate arrostiti, germogli di spinacio e pomodorini scottati		€ 24,00
Fiorentina di angus Irlandese	all' etto	€ 6,00
Faraona disossata con salsa ai porcini e patate schiacciate		€ 19,00
Costine di maiale laccate, cotte a bassa temperatura con caponatina di verdure	10	€ 17,00
Filetto d'ombrina con scarola scottata, mango, olive e capperi	1,4,7	€ 20,00
Fritto in tempura di pesce spada, gamberi, carote, avocado e salsa al passion fruit	1,3,4,14	€ 18,00
Le verdure al forno (porzione da secondo)	V	€ 9,00
Calamari e gamberi padellati con riso croccante ai crostaci, indivia, zucchine, profumati alla saba	2,12,14	€ 21,00
Petto d'anatra con salsa ai frutti di bosco e insalatina marinata allo zenzero	3	€ 22,00
Selezione di crudità di pesce (gambero grigio, scampi, ostrica, salmone, tonno, capasanta, seppia)	2,4,11,14	€ 33,00
“I preziosi” conservati in scatola (aggiunta di burro salato e crostini)		
Acciughe del Cantabrico 50g	1,7,4	€ 12,00
Ventresca di tonno Real Conservera 115g	1,7,4	€ 18,00
Cannolicchi al naturale Real Cons.135g	1,7,4	€ 35,00
Uova di salmone calvisius 50g	4	€ 19,00

Coperto, servizio e pane di nostra produzione € 3,00

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	€ 21,00
Piccolo assaggio (3 Formaggi)	7 V	€ 11,00

Contorni (i nostri secondi sono già compresi di contorno)

Patate al forno	V	€ 5,00
Insalata mista	V	€ 5,00
Peperonata di verdure	V	€ 6,00

Dessert

Sfogliata calda profumata allo sherry e crema inglese (cottura 9 minuti)	1,3,7,8	€7,00
Mousse al cioccolato biondo con cialda al Corn flakes profumato al frutto della passione	7,8	€7,00
Il Semifreddo di zuppa inglese profumato al latte di cocco		€7,00
Barattolo di mascarpone e lampone con ciambellina marmorizzata	1,3,7	€7,00
Panna cotta con salsa al cioccolato bianco, albicocche e granella di pistacchi	7,8	€7,00
Tartelletta con mousse allo yogurt e fichi caramellati	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		€5,50
Moscato passito La Bella estate Vite Colte		€5,50
Centesimino Rosso Zoli		€5,50