

English menu

Antipasti (Appetizers)

Gamberoni al lardo in crema di ceci (Prawns with lard in chickpea cream)	2	€ 14,00
Polpo scottato con mousse di melanzane, crema di squacquerone e spaghetti di soia croccanti (Seared octopus with aubergine mousse, squacquerone cream and crispy soy spaghetti)	6,7,14	€ 13,00
Filetto di sgombro marinato con pasta kataifi e gazpacho (Marinated mackerel fillet with kataifi paste and gazpacho)	1	€ 12,00
Fiori di zucca farciti al formaggio e fritti in tempura con carpaccio di pomodoro e gocce di basilico (Zucchini flowers stuffed with cheese, fried in tempura with tomato carpaccio and basil drops)	1,3,7 V	€ 11,00
Tartare di manzo con insalatina di sedano e frutta (Beef tartare with celery and fruit salad)	7,9,12	€ 13,00
Misto di salumi Faentini con crescentina fritta (Mixed Faenza cured meats with fried crescentina -type of flat bread from emilia romagna)	1,4,12	€ 14,00
Lingua di manzo scottata con purè di carote e salsa verde al prezzemolo (Seared beef tongue with carrot purée and parsley green sauce)		€ 12,00
Frittata ai fiori di zucca e taleggio (Omelette with courgette flowers and taleggio cheese)	3,7 V	€ 10,00
Scaloppa di foie gras con frutti di bosco freschi, pan briosce e confettura di pera cotogna (Foie gras escalope with fresh berries, pan brioche and pear quince jam)	1,7	€ 20,00
Ostrica Fin de Binique (Fin de Binique oyster) al pezzo (a piece)		€3,50
Funghi cardoncelli fritti in tempura (Tempura fried cardoncelli (type of mushroom))	1,7	€ 20,00

Primi piatti (First course)

Passatelli asciutti con fonduta e tartufo scorzone <i>(Dry passatelli with fondue and scorzone black truffle)</i>	1,3,7 V	€ 14,00
Tagliatelle con cresta di gallo, fegatini e foglie di cipollotto croccanti <i>(Tagliatelle with cockscomb, livers and crispy spring onion leaves)</i>	1,3,12	€ 11,00
Gnocchi di patate con ragù di vitello, fagiolini e Castelmagno <i>(Potatoe gnocchi with veal ragù, green beans and Castelmagno cheese)</i>	1,7	€ 12,00
Mezzi Paccheri (Mancini) con scorfano, pomodoro fresco e basilico <i>(Mezzi Paccheri (type of pasta) with redfish, fresh tomato and basil)</i>	1,4	€ 13,00
Spaghetti alla chitarra alla rana pescatrice, piselli e bottarga di vongole <i>(Spaghetti in chitarra (type of pasta) way with monkfish, peas and clam bottarga)</i>	1,3,12,14	€ 13,00
Ravioli al formaggio romagnolo con salsa di nocciole e burro con cremoso di spinaci <i>(Ravioli (type of pasta) with Romagnolo cheese, hazelnut and butter sauce with spinach cream)</i>	1,3,7,8 V	€ 12,00
Cappellacci verdi al baccalà, gocce di pomodoro, yogurt e fave di cacao <i>(Green cappellacci (type of pasta) with cod, tomato drops, yogurt and cocoa beans)</i>	1,3,7	€ 13,00
Maltagliati con funghi porcini, seppia, zucchine, rosmarino e lardo <i>(Maltagliati (type of pasta) with porcini mushrooms, cuttlefish, courgettes, rosemary and lard)</i>	1,3,14	€ 13,00

**Formaggi italiani, francesi e scozzesi, miele, marmellate del nostro orto
*(Italian, French and Scottish cheeses, honey, jams from our vegetable garden)***

- Selezione (8 Formaggi) - Selection (8 Cheeses)	7 V	€ 21,00
- Piccolo assaggio (3 Formaggi) - Small taste (3 cheeses)	7 V	€ 11,00

Secondi piatti (Main courses)

Tagliata di Manzo Canadese al sale di Cervia con patate arrostate, germogli di spinacio e pomodorini scottati <i>(Sliced Canadian beef with Cervia salt, roasted potatoes, spinach sprouts and seared cherry tomatoes)</i>		€ 24,00
Fiorentina di angus Irlandese - all'etto <i>(florentin beefstake of irish angus -t-bone- for hectogram)</i>		€ 6,00
Faraona disossata con salsa ai porcini e patate schiacciate <i>(Boneless guinea fowl with porcini (type of mushroom) sauce and mashed potatoes)</i>		€ 19,00
Costine di maiale laccate, cotte a bassa temperatura con caponatina di verdure <i>(Lacquered pork ribs, cooked at low temperature with vegetable caponatina -which is a dressing of chopped eggplant and assorted vegetables-)</i>	10	€ 17,00
Filetto d'ombrina con scarola scottata, mango, olive e capperi <i>(Croaker fillet with seared escarole, mango, olives and capers)</i>	1,4,7	€ 20,00
Fritto in tempura di pesce spada, gamberi, carote, avocado e salsa al passion fruit <i>(Tempura fried swordfish, prawns, carrots, avocado and passion fruit sauce)</i>	1,3,4,14	€ 18,00
Le verdure al forno (porzione da secondo) <i>(Baked vegetables -main course portion)</i>	V	€ 9,00
Calamari e gamberi padellati con riso croccante ai crostaci, indivia, zucchine, profumati alla saba <i>(Pan-fried squid and prawns, crispy shellfish rice , endive, courgettes, scented with saba - which is a concentrated grape syrup that is obtained from the must-)</i>	2,12,14	€ 21,00
Petto d'anatra con salsa ai frutti di bosco e insalatina marinata allo zenzero <i>(Duck breast with berries sauce and ginger marinated salad)</i>	3	€ 22,00
Selezione di crudità di pesce (gambero grigio, scampi, ostrica, salmone, tonno, capasanta, seppia) <i>(Selection of raw fish -Gray shrimp, scampi, oyster, salmon, tuna, scallop, cuttlefish-)</i>	2,4,11,14	€ 35,00

"I preziosi" conservati in scatola (aggiunta di burro salato e crostini) **("The precious" canned (addition of salted butter and croutons))**

Acciughe del Cantabrico (Anchovies from the Cantabrian) 50g	1,7,4	€ 12,00
Ventresca di tonno Real Conservera (Real Conservera tuna belly) 115g	1,7,4	€ 18,00
Cannolicchi al naturale Real Cons.135g (Natural razor clams Real Cons.135g)	1,7,4	€ 35,00

Contorni (i nostri secondi sono già compresi di contorno) **(Side dishes (our main courses are already included in the side dish))**

Patate al forno (baked potatoes)	V	€ 5,00
Insalata mista (mixed salad)	V	€ 5,00
Peperonata di verdure (chopped eggplant and assorted vegetables)	V	€ 6,00

Cover charge, service and bread of our production € 3.00

Allergens: 1) cereals (ask for the gluten-free card) 2) shellfish 3) eggs 4) fish 5) peanuts 6) soy 7) dairy products 8) nuts 9) celery 10) mustard 11) seedssesame 12) sulfur dioxide and sulphites 13) lupins 14) molluscs
v = suitable for vegetarians

Angolo dei bambini (*Children's corner*)

Gnocchi al pomodoro (<i>Tomatoe gnocchi</i>)	1,3	€ 9,00
Tagliatelle al ragù (<i>Ragu tagliatelle</i>)	1,3,9	€10,00
Ravioli burro e salvia (<i>Butter sage ravioli</i>)	1,7	€11,00
Cotoletta di tacchino alla milanese (<i>Turkey milanese cutlet</i>)	1,3	€ 8,00
Patate al forno (<i>Baked potatoes</i>)		€5,00
Patate fritte (<i>French fries</i>)		€5,00

Dessert

-Sfogliata calda allo Sherry su crema inglese (<i>Hot cherry puff pastry Sherry scented on English custard (9 minutes needed)</i>)	1,3,7,8	€ 7,00
-Mousse al cioccolato biondo con cialda al corn flakes profumato al frutto della passione (<i>Blond chocolate mousse on a corn flakes wafer scented with passion fruit</i>)	7,8	€ 7,00
-Semifreddo di zuppa inglese profumato al latte di cocco (<i>Frozen muosse english soup way (traditional dessert of Emilia-Romagna) with coconut milk</i>)		€ 7,00
-Barattolo di mascarpone e lampone con ciambellina marmorizzata (<i>Mascarpone cream and raspberry jar with a marbled donut</i>)	1,3,7	€ 7,00
-Panna cotta con salsa al cioccolato bianco, pesche e granella di pistacchi (<i>Panna cotta (sweetened thickened cream) with white chocolate sauce, peach and chopped pistachios</i>)	7,8	€ 7,00
-Tartelletta con mousse allo yogurt e fichi caramellati (<i>Tartlet with yoghurt mousse and caramelized figs</i>)	1,3,7	€ 7,00
-Assaggi di tre sorbetti di frutta fresca (<i>Tasting of three fresh fruit sherbets</i>)	1,3	€ 5,00

I passiti al calice (*Raisin Wine*)

Albana passito Goccia di fico La Sabbiona		€ 5,50
Moscato passito La Bella estate Vite Colte		€ 5,50
Centesimino Rosso Zoli		€ 5,50