

Il Nostro menù



Antipasti

Gamberoni al lardo in crema di ceci	*,2	€ 14,00
Rana pescatrice cotta a bassa temperatura e scottata con vellutata di zucca e crema di squacquerane	*,7,4	€ 13,00
Crudo di gamberi grigi profumati al sommacco, insalatina di finocchio e melograno con maionese al cocco	*,2,3	€ 18,00
Uovo cotto a bassa temperatura con crema di porcini, pop-corn e olio all'alloro	*1,3 V	€ 12,00
Tartare di salmone con cappellacci fritti di avocado, insalatina e sesamo nero	1,3,4,8,11	€ 13,00
Misto di salumi Faentini con crescentina frita	1	€ 14,00
Frittata con cipolla e formaggio brie	3,7 V	€ 10,00
Scaloppa di foie gras con pan brioche e confettura di pera cotogna	*,1,3,7	€ 20,00

Primi piatti

Passatelli asciutti con fonduta e tartufo scorzone	1,3,7 V	€ 14,00
Risotto mantecato al fondo di piccione con burrata	7,11	€ 16,00
Cappelletti tradizionali in brodo		€ 12,00
Vellutata di zucca con crostini	1,11	€ 9,00
Tagliatelle con cresta di gallo, fegatini e foglie di cipollotto croccanti	*,1,3,12	€ 11,00
Strozzapreti con ragù bianco di vitello, fagiolini e Castelmagno	1,3,7	€ 12,00
Mezzi Paccheri (Mancini) con pomodoro fresco, basilico e burrata	1,7	€ 11,00
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	1,3,4,7	€ 13,00
Maltagliati con porcini, seppia, cime di rapa, rosmarino e lardo	*1,3,14	€ 13,00

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

Allergeni: *prodotto surgelato 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

Angolo dei bambini

Gnocchi al pomodoro	1,3	€ 9,00
Tagliatelle al ragù	1,3,9	€10,00
Ravioli 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

Picanha di Manzo con patate arrostate, germogli di spinacio e pomodorini scottati		€ 21,00
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 tavolozza di contorni	10	€ 17,00
Filetti di pesce e crostacei grigliati, polenta fritta e verdure	*,2,4,14	€ 25,00
Fritto in tempura di polpo, gamberi, carote, avocado e salsa al passion fruit	*,1,2,4,	€ 18,00
Le verdure al forno (porzione da secondo)	V	€ 9,00
Piccione disossato con tortino di parmigiano, zucca e salsa al cioccolato	3, 7	€ 24,00
Selezione di crudità di pesce (gambero grigio, scampi, salmone, tonno, capasanta, seppia)	*2,4,11,14	€ 35,00
“I preziosi” conservati in scatola (aggiunta di burro salato e crostini)		
Acciughe del Cantabrico 50g	1,4,7	€ 12,00
Ventresca di tonno Real Conservera 115g	1,4,7	€ 18,00

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
Polenta fritta	V	€ 6,00

Le idee di oggi