

Il nostro menù (*Our Menu*)

Antipasti (*Appetizers*)

Gamberoni al lardo in crema di ceci (<i>Prawns wrapped in lard with chickpea cream</i>)	*2	€14,00
Crudo di Gamberi grigi con farinata, fave di cacao e pesto alle alghe (<i>Grey shrimps crudité with farinata, cocoa beans, and seaweed pesto</i>)	*3	€17,00
Seppia scottata con purè di piselli, emulsione ai pomodori secchi e speck croccante (<i>Seared cuttlefish with mashed peas, sun-dried tomato emulsion, and crispy speck</i>)	*14	€13,00
Sashimi di tonno con involtino di pasta di riso, yogurt e karkadè (<i>Tuna sashimi with rice-paper roll, yogurt, and hibiscus</i>)	*4,6,7,10	€16,00
Ostrica fine de claire al pezzo (<i>Fine de Claire oyster (per piece)</i>)	14	€3,50
Scaloppa di foie gras con pan brioche e confettura di pera cotogna (<i>Foie gras escalope with brioche bread and pear quince jam</i>)	*1,3,7	€22,00
Misto di salumi Faentini con crescentina frita (<i>Mixed charcuterie from Faenza with fried Crescentina bread</i>)	1	€14,00
Musotto di maiale padellato con biette al vapore in crema di cocco e churry (<i>Pan-fried breaded pork medallion with steamed Swiss chard in coconut cream and curry</i>)	7,10	€12,00
Tartare di manzo con pepe di sichuan, maggiorana, paté di olive, emulsione di spinaci, carote e zenzero (<i>Beef tartare with Sichuan pepper, marjoram, olive pâté, spinach emulsion, carrots, and ginger</i>)	3	€14,00
Frittata con fiori di zucca e formaggio brie (<i>Frittata with zucchini flowers and Brie cheese</i>)	3,7 V	€11,00
Funghi cardoncelli fritti in pastella con salsa di aceto balsamico e miele (<i>Cardoncelli mushrooms fried in batter with balsamic vinegar and honey sauce</i>)	1 V	€13,00
Fiore di zucca, farcito al formaggio fritto in tempura con carpaccio di pomodoro e pesto al basilico (<i>Zucchini flower tempura stuffed with fried cheese, with tomato carpaccio and basil pesto</i>)	V *1,2,3,7,14	€13,00

Contorni (i nostri secondi sono già compresi di contorno)

(*Side dishes (our courses are already included in the side dish)*)

Patate al forno (<i>Roast potatoes</i>)	V	€5,00
Insalata mista (<i>Mixed salad</i>)	V	€5,00
Parmigiana al vapore (<i>Steamed Parmigiana</i>)	V	€5,00
Polenta frita (<i>Fried polenta</i>)	V	€5,00

Primi piatti (*First Courses*)

Passatelli asciutti con fonduta e tartufo scorzone (<i>Dry passatelli pasta with cheese fondue and black truffle</i>)	1,3,7 V	€ 15,00
Mezzi Paccheri (<u>Mancini</u>) con pomodoro fresco, basilico e burrata (<i>Mezzi Paccheri (Mancini) pasta with fresh tomato, basil, and burrata cheese</i>)	1,7 V	€ 11,00
Ravioli al formaggio romagnolo con crema all'uovo, cremoso di spinaci e semi di lino (<i>Ravioli with Romagna cheese, egg cream, creamy spinach, and flaxseeds</i>)	1,3,7,8 V	€ 13,00
Maltagliati verdi con porcini, pancetta, peperone rosso e pecorino (<i>Green maltagliati pasta with Porcini mushrooms, pancetta, red bell pepper and pecorino cheese</i>)	1,3,7,12	€ 13,00
Orzotto al ragù di anatra con squacquerone e rucola fritta (<i>Orzotto (barley risotto) with duck ragù, Squacquerone cheese, and fried rocket</i>)	1,7,12	€ 12,00
Tagliatelle con ragù di rigaglie di pollo (<i>Tagliatelle pasta with chicken giblets ragù</i>)	1,3,9	€ 11,00
Cappellacci al cacao ripieni di pesce spada, capperi ed erba cipollina, con emulsione al prezzemolo e semi di sesamo nero (<i>Cocoa cappellacci pasta filled with swordfish, capers and chives, parsley emulsion and black sesame seeds</i>)	*,1,3,4,11	€ 15,00
Gnocchi di patate e nero di seppia con ragù di polpo e spaghetti di soia fritti (<i>Squid ink potato gnocchi with octopus ragù and fried soybean noodles</i>)	*1,3,6,14	€ 13,00
Maccheroncini artigianali all'uovo ai frutti di mare (<i>Handmade egg maccheroncini pasta with seafood</i>)	*1,2,3,14	€ 13,00

Angolo dei bambini (*Children's Corner*)

Gnocchi al pomodoro (<i>Tomato gnocchi</i>)	1,3 V	€ 9,00
Tagliatelle al ragù (<i>Tagliatelle with ragù sauce</i>)	1,3,9	€ 10,00
Ravioli burro e salvia (<i>Ravioli with butter and sage</i>)	1,3,7 V	€ 11,00
Cotoletta alla milanese (<i>Milanese-style cutlet</i>)	1,3	€ 8,00
Patate al forno (<i>Roast potatoes</i>)	V	€ 5,00
Gelato alla crema o cioccolato o misto (<i>Cream, chocolate, or mixed ice cream</i>)	3,7,8 V	€ 5,00

Secondi piatti (*Main Courses*)

Picanha di Manzo con patate arrostate, germogli di spinacio e pomodorini (<i>Picanha beef with roast potatoes, spinach sprouts, and cherry tomatoes</i>)		€ 21,00
Fiorentina di angus Irlandese (<i>Irish Angus Florentine steak (price per 100g)</i>)		€ 6,00
Polpettine di carne al sugo con fagiolini e purè di patate alla curcuma (<i>Meatballs in tomato sauce with green beans and turmeric mashed potatoes</i>)	1,3,7	€ 14,00
Capocollo di maialino da latte cotto a bassa temperatura con verdure al vapore e chips di polenta (<i>Slow-cooked suckling pig neck with steamed vegetables and polenta chips</i>)		€ 19,00
Filetto di rombo al cardamomo con tortino di spinaci, le salse di verdura e chips di patate (<i>Turbot fillet with cardamom, spinach flan, vegetable sauces, and potato chips</i>)	3,4,7	€ 22,00
Fritto in tempura di polpo, gamberi, carote, avocado ed emulsione al passion fruit (<i>Tempura-fried octopus, shrimps, carrots, avocado with passion fruit emulsion</i>)	*1,2,4	€ 18,00
Le verdure al forno (porzione da secondo) (<i>Roast vegetables (portion as a main course)</i>)	V	€ 9,00
Gallinella di mare in vaso cottura con pomodorini, zucchine e olive (<i>Pot cooked tub gurnard with cherry tomatoes, zucchini and olives</i>)	*1	€ 21,00
Filetto di canguro in salsa al cioccolato con melanzana farcita di riso alla paprica (<i>Kangaroo fillet in chocolate sauce with eggplant stuffed with paprika rice</i>)		€ 24,00
Trippa tradizionale al sugo su crostone di pane (<i>Traditional tripe in tomato sauce with fried polenta</i>)	1	€ 11,00
Spalla di agnello arrosto, con patate fisarmonica e salsa all'uovo (<i>Roasted lamb shoulder with hasselback potatoes and egg sauce</i>)	3,7	€ 19,00

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

- Selezione (8 Formaggi) - <i>Selection (8 Cheeses)</i>	7 V	€ 21,00
- Piccolo assaggio (3 Formaggi) - <i>Small tasting (3 cheeses)</i>	7 V	€ 11,00

“I preziosi” conservati in scatola (*Preserved in cans -served with salted butter and crostini*)

Acciughe del Cantabrico 50g (<i>Cantabrian Anchovies 50g</i>)	1,4,7	€ 12,00
Ventresca di tonno Real Conservera 115g (“ <i>Ventresca</i> ” tuna Real Conservera 115g)	1,4,7	€ 18,00
Bloc di foie gras 40 g (<i>Bloc de foie gras 40 g</i>)		€ 13,00
Caviaie Caviar house 10 g (<i>Caviar from Caviar House 10 g</i>)		€ 25,00

Cover charge, service, and our homemade bread € 3.00

Allergens: *Frozen product 1) Cereals (request gluten-free options) 2) Crustaceans 3) Eggs 4) Fish 5) Peanuts 6) Soy 7) Dairy 8) Tree nuts 9) Celery 10) Mustard 11) Sesame seeds 12) Sulfur dioxide and sulfites 13) Lupin 14) Mollusks

v = suitable for vegetarians

Dessert

- Sfogliata calda allo Sherry su crema inglese
(*Hot cherry puff pastry Sherry scented on English custard (9 minutes needed)*) 1,3,7,8 V €7,00
- Barattolo di mascarpone e lamponi con ciambellina marmorizzata
(*Jar of Mascarpone and raspberry with Marbled Biscuit*) 1,3,7 €7,00
- Semifreddo al cioccolato con salsa di albicocche
(*Chocolate Semifreddo with apricots sauce*) 1,3,5,7,8 V €7,00
- Budino di crema di cocco con mousse alla banana profumato al mango
(*Coconut cream pudding with mango-scented and banana mousse*) €7,00
- Cheesecake al frutto della passione (*Passion Fruit Cheesecake*) 1,3,7 €7,00
- Tortino di ananas e noci con gelato al gorgonzola e salsa alle bacche di goji
(*Pineapple and walnut tart with Gorgonzola ice cream and Goji berry sauce*) 1,3,7,8 €7,00
- Assaggi di tre sorbetti di frutta fresca (*Tasting of Three Sorbets (seasonal fruits)*) 1,3 €5,00

Cover charge, service, and our homemade bread € 3.00

Allergens: *Frozen product 1) Cereals (request gluten-free options) 2) Crustaceans 3) Eggs 4) Fish 5) Peanuts 6) Soy 7) Dairy 8) Tree nuts 9) Celery 10) Mustard 11) Sesame seeds 12) Sulfur dioxide and sulfites 13) Lupin 14) Mollusks

v = suitable for vegetarians

Ristorante San Biagio Vecchio

English

Menu