

### Antipasti

Gamberoni al lardo in crema di ceci	*2	€ 14,00
Bocconcini di pesce spada fritti in crosta di corn flakes, cavolfiore colorato e le maionesi al cacao e santoreggia	*1,2,3,4	€ 14,00
Crudità di canocchie ai chiodi di garofano, insalatina di ravanelli, gelato ai fichi caramellati e formaggio,	1,2,7	€ 16,00
Scaloppa di foie gras con pan brioche e confettura di pera cotogna	*1,3,7	€ 22,00
Misto di salumi Faentini con crescentina fritta	1	€ 14,00
Tartelletta con insalatina di lumache brasate allo zucchero di canna e pinoli	1,3,7,8	€ 14,00
Il manzo marinato e affumicato da noi con tomino fuso alla paprika, salsa lamponi e crumble alle spezie	1,7	€ 13,00
Frittata con porro e taleggio	3,7 V	€ 11,00
Funghi cardoncelli fritti in pastella con salsa di aceto balsamico e miele	1 V	€ 13,00
Bombolone salato farcito ai porcini e mandorle con fonduta di gorgonzola	V*1,3,7,8	€ 13,00

### Primi piatti

Passatelli asciutti con fonduta e tartufo scorzone	1,3,7 V	€ 15,00
Mezzi Paccheri ( <u>Mancini</u> ) con pomodoro fresco, basilico e burrata	1,7 V	€ 11,00
Ravioli al formaggio romagnolo con crema all'uovo, cremoso di spinaci e semi di lino	1,3,7,8 V	€ 13,00
Pappardella al sugo di anatra con formaggio di malga	1,7,12	€ 13,00
Risotto al sugo di piccione e formaggio squacquerone	7,12	€ 16,00
Spoja lorda di ceci e patate con seppia, melograno, pistacchi e crema al nero di seppia	*1,3,8,14	€ 13,00
Fagottini di pasta farciti al cinghiale con il suo fondo, arachidi e gocce di cima di rapa	*1,3,5,12	€ 13,00
Maccheroncini artigianali all'uovo ai frutti di mare	*1,2,3,14	€ 13,00

## Il Nostro menù

### Angolo dei bambini

Gnocchi al pomodoro	1,3 V	€ 9,00
Tagliatelle al ragù	1,3,9	€10,00
Ravioli burro e salvia	1,3,7 V	€11,00
Cotoletta alla milanese	1,3	€ 8,00
Patate al forno	V	€5,00
Patate fritte	1,3 V	€5,00
Gelato alla crema o cioccolato o misto	3,7,8 V	€5,00

### Secondi piatti

Picanha di Manzo con patate arrostiti, germogli di spinacio e pomodorini		€ 23,00
Fiorentina di angus Irlandese (contorno escluso)	all' etto	€ 6,00
Brasato di coppa di maiale con flan di zucca e erbe aromatiche	1,3,7,12	€ 18,00
Arrosticini di pecora con tavolozza di contorni e gocce di saba	12	€ 18,00
Piccione disossato con salsa al porto, topinambur cotti nel latte e cannella, chutney di cipolla rossa, prugna, cips di manioca	7,12	€ 24,00
Trippa tradizionale al sugo su crostone di pane	1	€ 11,00
Filetto di rombo al cardamomo con tortino di spinaci e le salse di verdura	3,4,7	€ 22,00
Fritto in tempura di polpo, gamberi, carote, avocado ed emulsione al passion fruit	*,1,2,4,7	€ 18,00
Le verdure al forno (porzione da secondo)	V	€ 9,00
Gallinella di mare in vaso cottura con pomodorini, zucchine e olive	*1	€ 21,00

## Il Nostro menù

### **“I preziosi” conservati in scatola** (aggiunta di burro salato e crostini)

Ventresca di tonno 120g	1,4	€ 12,00
Acciughe del Cantabrico 50g	1,4,7	€ 12,00
Bloc di fois gras 40 g		€ 13,00
Caviale 10 g		€ 25,00

### **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**

Patate al forno	V	€ 5,00
Insalata mista	V	€ 5,00
Polenta fritta	V	€ 6,00

