



ANTIPASTI

TORTELLI ALLA LASTRA E LARDO DI COLONNATA	€ 16,00
SALUMI DELLA TRADIZIONE CON FOCACCIA CALDA E GIARDINERA DI NOSTRA PRODUZIONE	€ 22,00
HUMUS DI CECI, JULIENNE DI PEPERONI ARROSTO, AGLIO NERO E TIMO LIMONE	€ 18,00
TARTARE DI ROMAGNOLA, CICORIA, NOCCIOLE, CIPOLLA CROCCANTE ALL'IBISCO E MAIONESE ARTIGIANALE ALLA SENAPE	€ 22,00
POLPO FONDENTE GLASSATO AL POMODORO, PASTINACA CONFIT, OLIVE E CAPPERI FRITTI	€ 24,00



PRIMI

LASAGNA DI PASTA VERDE ALLA ROMAGNOLA	€ 18,00
TAGLIATELLE DELL'AZDORA CON RAGU' ROMAGNOLO	€ 18,00
PAPPA AL POMODORO CON INSALATA DI FARRO, SCIROPPO DI POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA	€ 20,00
PASSATELLI ALLE ERBE AMARE, LIMONE, CAPRINO FRESCO E SCALOGNO FRITTO	€ 20,00
RAVIOLI CACIO E PEPE, BISQUE DI CROSTACEI E CRUDO DI GAMBERI	€ 22,00



SECONDI

COMPOSIZIONE DI VERDURE, CHIPS DI GRANO SARACENO, PERLE DI LIMONE SU PUREA DI CICERCHIA	€ 20,00
GALLETTO RUSPANTE CON PATATE ALLA PAPRIKA E CIPOLLA FONDENTE AGRODOLCE	€ 20,00
AGNELLO DI MONTAGNA ARROSTO CON FLAN DI PATATE ED ERBETTE SELVATICHE	€ 22,00
SALMERINO GRATINATO ALLE ERBE, SPUMA DI SALSA VERDE E RADICI	€ 26,00
BISTECCA DI ROMAGNOLA ALLA BRACE CON MISTICANZA DELL'ORTO E PATATA DI MONTAGNA	€ 28,00



LE NOSTRE DOLCEZZE

TARTE TATIN CAROTA ED ARACHIDI	€ 10,00
CREME BRULE' AL CAMEMBERT, PERE E VANIGLIA	€ 10,00
RIS AU LAIT, TARTUFO NERO E VINO PORTO	€ 16,00
PARIS BREST, NAMELAKA AL CARAMELLO, GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE E LAMPONE	€ 10,00
IL NOSTRO GELATO DEL GIORNO	€ 10,00
SELEZIONE DI FORMAGGI CON MIELE E CONFETTURE DEL TERRITORIO	€ 20,00

