

La genuinità e la freschezza dei nostri prodotti Per iniziare ...e...stuzzicare l'appetito!

Le questa la mnestra più impurtanta dla cuseina rumagnola, d'zert una dal più onusudi indapartot.

le different dai turtlen bulgnis parchè u n'gn'j e gnint cherma, o u j è soll'udor: pè d' gapon o, mej lonza d' pore.

La tavolozza del fighetto (gustosa tartare di filetto, giardiniera fatta in casa, culatello, burratina pugliese e pane caldo ai 5 cereali)	€ 30,00
Croccanti puntarelle servite con burratina pugliese, acciughe del Cantabrico e pane tostato	€ 20,00
La gran tavolozza di salumi nostrani con lo squacquerone e la piadina calda	€ 16,00
Il favoloso gnocco fritto con delizioso prosciutto di Carpegna al pepe, insalatina di campo condita con filetti di arance e gherigli di noci	€ 16,00
La reinterpretazione del vitello tonnato con capperi e salsa tonnata	€ 13,00
Insalatina croccante di carciofi crudi con scaglie di grana, filetti di agrumi e citronette	€ 14,00
Lo sformatino di polenta con cuore di scamorza affumicata, porcini trifolati e fonduta di taleggio	€ 15,00
I favolosi e croccanti crostini di pane toscano con sfiziosi prodotti di stagione	€ 15,00
Il carpaccio di manzo appena scottato su insalatina di spinaci crudi, scaglie di parmigiano e melograno	€ 18,00
L'insalatina tiepida di tenero bollito di manzo "scottona " con uovo sodo del contadino e delicata salsa verde	€ 14,00

Le zuppe e le cremose



La cremosa di Topinambur con riso selvaggio canadese e bouquet di carciofi saltati	€ 14,00
La passatina di patate e funghi porcini al rosmarino	€ 14,00
La vellutata di zucca con bocconcini di bufala e dadini di pane tostato	€ 14,00
La zuppa rustica di fagioli borlotti con costolette e salsicce come da antica ricetta di famiglia	€ 14,00

Il Baccalà

Il cuore di baccalà al vapore su pregiato riso selvaggio e foglie di spinaci appena scottati	€ 20,00
Il baccalà mantecato rivisitato con crema di patate, polenta e carciofi croccanti delicatamente fritti	€ 20,00
Il baccalà al cartoccio con patate, pomodorini e olive taggiasche	€ 20,00

Si ricorda alla gentile clientela che in caso di scarsa reperibilità

A panza pìna us' rasona mej

Le paste fatte al mattarello e le minestre genuine di una volta con farine biologiche

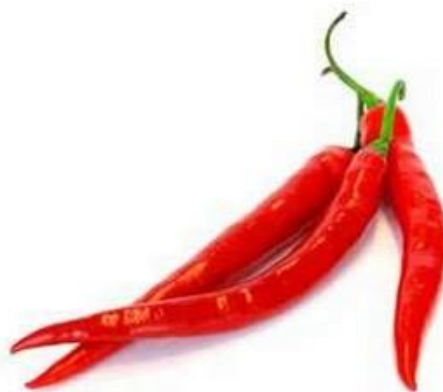
Lo spaghetti del Cav. Giuseppe Cocco in cacio e pepe, ricetta originale	€ 22,00
I cappelletti romagnoli fatti a mano al buon brodo di capponne	€ 16,00
Risotto allo zafferano con salsiccia croccante e stracciatella pugliese	(min. 2 pax) € 18,00
Lo gnocco di patate e zucca ai formaggi con guanciale croccante	€ 15,00
I favolosi passatelli romagnoli su delicata crema di zucca e saporite scaglie di formaggio di fossa delle grotte di Sogliano	€ 16,00
La favolosa tagliatella fatta a mano al ragout romagnolo	€ 15,00
I tagliolini gratinati ai funghi porcini in manto di pancetta affumicata su delicata crema ai formaggi	€ 15,00
I ravioli ripieni di burrata e pregiata gallina ruspante cotta al coccio, saltati con burro e maggiorana, noci tostate	€ 16,00
Gli strozzapreti fatti a mano con funghetti di bosco e salsiccia fresca di montagna	€ 15,00
I tortelli di zucca come da tradizione romagnola con crema di parmigiano e perle di aceto balsamico	€ 16,00

La bontà e la genuinità' della nostra carne tutta da pascolo

Il magnifico filetto alla Rossini, foie gras e tartufo	€ 30,00
La favolosa fiorentina/costata di manzo "marchigiana" da pascolo cotta sui carboni ardenti	hg € 7,00/6,50
Il filetto di manzo al lardo di Pata Negra su schiacciata di patate arrostiti al rosmarino	€ 26,00
La tagliata di manzo con rucola di campo, sale grosso e rosmarino	€ 25,00
Il coniglio nostrano disossato saltato in padella con spicchi di carciofi toscani e patatine novelle	€ 18,00
Lo spiedone "Sburoun" di carne da pascolo e verdure, cotto sui carboni ardenti	€ 25,00
Le costole di maiale e le salsicce alla griglia	€ 17,00
Il pregiatissimo Chateaubriand di vitello cotto sui carboni ardenti	(= 1,2 Kg) € 85,00
Gran piatto di verdure miste di stagione e tonino filante	€ 18,00

I nostri contorni

La zucca e alloro e le patate	€ 7,00
Le patatine arrostiti al rosmarino	€ 7,00
Le verdure gratinate	€ 7,00
Le verdure alla griglia	€ 7,00
I carciofi spadellati	€ 8,00
L'insalatina mista di campo	€ 7,00
Le Cicorie all'arrabiata	€ 7,00
Il gran piatto di verdure assortite	€ 15,00



dei nostri prodotti essi potrebbero essere congelati. Coperto € 2,00