

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

Le questa la minestra più importante della cucina romagnola, d'zert una dal più onusudi indapartot.

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

- New** - La favolosa tartare di filetto di scottona tagliata al coltello con burratina pugliese e condimento da manuale! € 28,00
- La gran tavolozza di salumi nostrani con lo squacquerone e la piadina calda € 20,00
- Il favoloso gnocco fritto con delizioso prosciutto di Carpegna al pepe, insalatina di campo condita con filetti di arance e gherigli di noci € 18,00
- Il roastbeef alla senape, petali di carciofo fritto e bacche rosse € 18,00
- Le croccanti puntarelle servite con burratina pugliese, acciughe del Cantabrico e pane tostato ai 7 cereali € 20,00
- L'insalatina tiepida di tenero bollito di "scottona", le salse rustiche romagnole e la giardiniera fatta in casa € 16,00
- L'insalatina croccante di carciofi crudi con scaglie di grana, filetti di agrumi e citronette € 16,00

## Le zuppe e le cremose

- La passatina di patate e funghi porcini al rosmarino € 15,00
- La favolosa vellutata di zucca con bocconcini di bufala e crostini di pane croccanti € 15,00

## Le paste fatte al mattarello e le minestre genuine di una volta con farine biologiche (Max 3 primi per tavolo)




- New** - La storica tagliatella Alfredo con burro di malga, Parmigiano Reggiano 24 mesi (min. 2 pax, prezzo a pax) € 18,00
- New** - Il pacchero mantecato con guancialetto croccante e carciofi spadellati, con grattata di pecorino romano € 18,00
- Lo spaghetti del Cav. Giuseppe Cocco in cacio e pepe, ricetta originale (min. 2 porzioni, prezzo a pax) € 20,00
- I deliziosi strozzapreti fatti a mano con salsiccia rosolata e zucca mantovana € 16,00
- I cappelletti romagnoli fatti a mano con il brodo della nonna € 16,00
- I sublimi passatelli asciutti con crema di parmigiano e porcini spadellati € 20,00
- I ravioli ripieni di burrata e pregiata gallina ruspante cotta al coccio, saltati con burro e noci tostate € 16,00
- I tagliolini gratinati ai funghi porcini in manto di pancetta affumicata su delicata crema ai formaggi € 16,00
- La zucca ripiena di tortelli su fonduta di parmigiano € 18,00

Si ricorda alla gentile clientela che in caso di scarsa reperibilità

# A panza pína us' rasona mej

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

- 
- New - La pollastrella disossata con patate arrostate e spicchi di carciofi € 18,00
  - New - Il pregiato bollito romagnolo servito con brodo caldo e le sue salse della tradizione € 20,00
  - New - Lo spiedo di bocconcini di filetto in manto di pancetta con zucca arrostita  
al rosmarino e gocce di Sangiovese € 24,00
  - La favolosa fiorentina/costata di manzo "marchigiana"  
da pascolo cotta sui carboni ardenti hg € 7,50/7,00
  - Il filetto di manzo al lardo di Pata Negra cotto sui carboni ardenti € 26,00
  - La tagliata di manzo con rucola di campo, sale grosso e rosmarino € 26,00
  - Lo spiedone "Sburoun" di carne da pascolo e verdure, cotto sulla brace € 26,00
  - Le costole di maiale e le salsicce alla griglia € 18,00
  - Il pregiatissimo Chateaubriand di vitello cotto sui carboni ardenti (≈ 1,2 Kg) € 80,00
  - Il gran piatto di verdure miste di stagione e tomino filante € 18,00

## I nostri contorni

- 
- Le cime di rapa saltate piccantine € 7,00
  - Le patatine arrostate al rosmarino € 7,00
  - Le verdure gratinate € 7,00
  - Le verdure alla griglia € 7,00
  - I carciofi spadellati € 8,00
  - L'insalatina di misticanza € 7,00
  - Le Cicorie ripassate alla romagnola € 7,00

dei nostri prodotti essi potrebbero essere congelati. Coperto € 2,50