

la  romagnola
morsi di felicità



MENU



lontan da te non si può star



LE PIADE

LA CRUDO **6.5**
Prosciutto crudo di Parma 24 mesi

LA TRADIZIONALE **8**
*Prosciutto crudo di Parma 24 mesi,
squacquerone della Centrale del Latte
di Cesena e rucola*

LA PATACA **8,5**
Roastbeef, insalata, pomodoro e maionese

LA GRATINATA **8**
*Verdure gratinate,
squacquerone della Centrale del Latte di Cesena*

I CASSONI*

IL VERDE **6.5**
Erbette di campo e mozzarella

IL ROSSO **6.5**
Pomodoro e mozzarella

IL RUSTICO **8**
*Salsiccia, patate e scaglie di formaggio
di fossa di Sogliano DOP*

L'impasto dei Cassoni
è all'olio extra vergine di Oliva

GLI ANTIPASTI

SELEZIONE DI SALUMI	16
<i>Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, salame nostrano, bocconcini di salsiccia secca, mortadella IGP e ciccioli</i>	
SELEZIONE DI FORMAGGI	16
<i>Squacquerone della Centrale del latte di Cesena, formaggione romagnolo, caciotta romagnola, pecorino nero di Cesena, Formaggio di Fossa di Sogliano DOP accompagnati da miele e confetture</i>	
ROASTBEEF	16
<i>Roastbeef dell'entroterra romagnolo con crema allo zabaione salato, spuma di pecorino e crumble di pane profumato croccante</i>	
VITELLO TONNATO	14
<i>Vitello tonnato accompagnato con riduzione al Sangiovese di Romagna</i>	
CARPACCIO DI MANZO	21
<i>Carpaccio di manzo con crema al Parmigiano Reggiano e scaglie di tartufo nero</i>	
PARMIGIANA DI MELANZANE	13

Tutti gli antipasti sono accompagnati con piada fatta in casa*

I PRIMI*

RAVIOLI RIPIENI DI RICOTTA E SPINACI AL BURRO E SALVIA	14
LASAGNE DELLA NONNA AL RAGÙ DI CARNE	14
CANNELLONI RIPIENI DI RICOTTA E SPINACI	14
PASSATELLI IN BRODO DI CARNE	14
TAGLIATELLE AL RAGÙ ROMAGNOLO	14
<i>Accompagnate da sugo di piselli a parte</i>	
CAPPELLETTI RIPIENI DI CARNE E FORMAGGIO SERVITI IN BRODO DI CARNE	14
PASSATELLI AL RAGÙ BIANCO DI CONIGLIO E GALLETTO	15
PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE	14
TAGLIOLINO LA ESSE	15
<i>Crema di Parmigiano Reggiano, uovo in camicia e scaglie di tartufo nero</i>	

Tutte le paste sono fatte a mano dalle nostre 'zdore

I SECONDI*

POLPETTE DI MANZO AL SUGO DI PISELLI	13
GALLETTO ALLA GRIGLIA CON SALSA ALLE ERBE	17
CONIGLIO ALLA CACCIATORA	17
TAGLIATA DI MANZO AL SALE GROSSO DI CERVIA E PROFUMO DI ROSMARINO	21
FARAONA RIPIENA	17
TRIS DI UMIDI ROMAGNOLI	18
<i>Polpette al sugo di piselli, cinghiale in umido, fagioli con le cotiche</i>	
FAGIOLI CON LE COTICHE	13

I CONTORNI IN COCCIO

MISTICANZA	5
ERBETTE DI CAMPO SALTATE IN PADELLA	5
PATATE AL FORNO DELLA NONNA	5
VERDURE GRATINATE	6,5
VERDURE GRIGLIATE	6,5



I DOLCI*

SALAME AL CIOCCOLATO SERVITO CON PANNA MONTATA	6
CASSONCINO ALLA NUTELLA	6
MATTONELLA DI CREMA AL CAFFÈ E ZABAJONE CON BISCOTTI BAGNATI NELL'ESPRESSO	6
TORTINO AI DUE CIOCCOLATI	6
BISCOTTI SECCHI ARTIGIANALI ACCOMPAGNATI DA CREMA AL MASCARPONE FRESCO	6



LE BEVANDE

ACQUA SAN BENEDETTO - <i>Naturale, frizzante</i> - 75 cl	3
BEVANDE - <i>Coca Cola/Coca Zero/Fanta/Sprite</i> - 33 cl	3,5
ACQUA BRILLANTE RECOARO - 20 cl	3,5

LA CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO	1,5	CAFFÈ AMERICANO	2
CAFFÈ DECAFFEINATO	1,5	CAPPUCCINO	3
CAFFÈ MACCHIATO	1,8	CAFFÈ ORZO/GINSENG - <i>Piccolo</i>	2
CAFFÈ CORRETTO	2,5	CAFFÈ ORZO/GINSENG - <i>Grande</i>	2,5

Correzione alcolica 1 €

LE BIRRE

BIRRA DEL BAGNINO "BOTA ZO" - <i>Chiara</i> - 50 cl	12
BIRRA DEL BAGNINO "FATA ROBA" - <i>Ambrata</i> - 50 cl	12
BIRRA DEL BAGNINO "IPATACA" - <i>IPA</i> - 50 cl	12



LA NOSTRA CANTINA

ROSSI	CALICE	BOTTIGLIA
RUBICONE “ S COPONE” - <i>Tenuta Santini - Coriano, RN</i>	4	14
SANGIOVESE SUPERIORE “BEATO ENRICO” - <i>Tenuta Santini - Coriano, RN</i>	5	20
SANGIOVESE - CABERNET - MERLOT “BATTARREO” <i>Tenuta Santini - Coriano, RN</i>		25
SANGIOVESE SUPERIORE CORIANO “ORIONE” - <i>Tenuta Santini - Coriano, RN</i>		25
SANGIOVESE APPASSIMENTO - <i>Tenuta Santodeno, Civitella, FC</i>		23
LAGREIN KOSSLER - <i>Alto Adige, AA</i>		29
NEBBIOLO “REGRET” - <i>Monchiero Carbone - Roero, CN</i>		29
LAMBRUSCO FRIZZANTE GRASPAROSSA, “SASSOMORO” <i>Cleto Chiarli - Modena (MO)</i>		21
PINOT NERO, “514”, <i>Von Blumen - Sudtirol (AA)</i>		35
ROSSO IGT TOSCANA, AZIENDA LA MADONNINA - <i>Bolgheri (LI)</i>		43

BIANCHI	CALICE	BOTTIGLIA
BIANCO RUBICONE “ S OLITARIO” - <i>Tenuta Santini - Coriano, RN</i>	4	14
REBOLA “ISOTTA” - <i>Tenuta Santini - Coriano, RN</i>		20
VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI DOC, “CASAL DI SERRA” <i>Umani Ronchi - Osimo, AN</i>		25
PROSECCO DOCG BRUT “FOLLADOR” - <i>Treviso, TV</i>	6	25
TRENTO DOC “OM DE FER” - <i>Dorigati - Trento, TN</i>		40
ALBANA PASSITA “DOMUS AUREA” - <i>Castel Bolognese, RA</i>	7	32
CHAMPAGNE DRAPPIER CARTE D’OR - <i>Francia</i>		80

GLI AMARI DI ROMAGNA

AMARO D'AMARE <i>Amaro alle erbe</i>	5	CREMA ZABAIONE <i>Crema uovo e marsala</i>	5
SASSOLINO <i>Fresco sapore di anice, consigliato per correggere il caffè</i>	5	GRAPPIADINA <i>Grappa spiritosa aromatizzata al gusto di piada</i>	5
MELOGRANO	5	CREMA CAFFÈ	5
GRAPPONE ALLA PERA	5	NOCINO	5
ⓈETTEBELLO <i>Amaro al finocchietto e anice</i>	5		

I DIGESTIVI E I COCKTAIL

MONTENEGRO, SAMBUCA MOLINARI, VARNELLI, BRANCAMENTA, FERNET, AMARO DEL CAPO, JAGERMEISTER, GRAPPA BIANCA, GRAPPA BARRICATA	5
SPRITZ APEROL/CAMPARI	7
OBAN	10
DON PAPA <i>Rum prodotto nelle filippine con note di caramello e vaniglia</i>	10
GIN ONDINA <i>Servito con Acqua Brillante Recoaro</i>	10
GIN RIMINI <i>Servito con Acqua Brillante Recoaro</i>	10

COPERTO E SERVIZIO 2€

**PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI É POSSIBILE
CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÁ FORNITA,
A RICHIESTA, DAL PERSONALE IN SERVIZIO.**

**: l'asterisco contraddistingue alimenti che potrebbero essere congelati.*

*L'operazione di congelamento può avvenire in questo esercizio in funzione delle esigenze produttive ed è
riferita al prodotto lavorato e non alle materie prime
rigorosamente costituite da prodotti freschi.*

Fa eccezione il tartufo nero che potrebbe essere congelato a seconda della reperibilità.

*Maggiori chiarimenti possono essere richiesti al personale di sala che informerà la gentile clientela in
maniera dettagliata.*