

la  romagnola
morsi di felicità



MENU



lontan da te
non si
può star



I PRIMI

RAVIOLI RIPIENI DI RICOTTA AL SUGO DI PISELLI	14
LASAGNE DELLA NONNA AL RAGÙ DI CARNE	15
PASSATELLI IN BRODO DI CARNE	14
TAGLIATELE AL RAGÙ ROMAGNOLO	15
<i>Servite, a parte, con sugo di piselli</i>	
CAPPELLETTI IN BRODO	16
<i>Ripieni di carne e formaggi. Serviti in brodo di carne</i>	
GNOCCHATELLI® AL SUGO DI SALSICCIA	16
<i>Il nostro esclusivo formato di pasta, con sugo di salsiccia romagnola.</i>	
TORTELLI AL TARTUFO	18
<i>Tortelli ripieni di funghi porcini, crema di pecorino al tartufo e tartufo nero</i>	
PASSATELLI AL RAGÙ BIANCO DI CONIGLIO E GALLETTO	16
PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE	15
TAGLIOLINO LA ESSE	16
<i>Su crema di Parmigiano Reggiano DOP, uovo in camicia e tartufo nero</i>	

Tutte le paste sono fatte a mano dalle nostre 'zdore

LE PIADE*

ROMAGNA MIA	9,5
<i>Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, squacquerone di Romagna DOP e rucola</i>	
ROMAGNA IN FIORE	8,5
<i>Erbette di campo e squacquerone</i>	
TU SEI LA STELLA	9,5
<i>Roastbeef, insalata, pomodoro e maionese</i>	
TE SEI L'AMORE	9
<i>Salame nostrano, pecorino e rucola</i>	
LONTAN DA TE NON SI PUÒ STAR	8,5
<i>Verdure gratinate, squacquerone di Romagna DOP</i>	

GLI ANTIPASTI*

INSALATA... AL TEGAMINO	12
<i>Con misticanza, melanzane, zucchine, hummus di ceci fatto in casa, verdure fresche di stagione e germogli</i>	
CARNAZA	16
<i>Tartare di Fassona piemontese, completata al tavolo con gli ingredienti da voi selezionati</i>	
VITELLO TONNATO	17
<i>Con riduzione al Sangiovese di Romagna</i>	
SELEZIONE DI SALUMI	19
<i>Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, salame nostrano, bocconcini di salsiccia secca, mortadella IGP e ciccioli</i>	
SELEZIONE DI FORMAGGI	19
<i>Squacquerone di Romagna DOP, formaggio di Fossa di Sogliano, pecorino di Romagna, caciotta romagnola e pecorino affinato in foglie di noci.</i>	
<i>Tutti i formaggi sono prodotti dal Caseificio Pascoli di Savignano sul Rubicone.</i>	

*Tutti gli antipasti sono accompagnati con la nostra piada**

I SECONDI

PIATTO DI VERDURE MISTE E SQUACQUERONE DI ROMAGNA <i>La selezione completa dei nostri contorni accompagnati dallo squacquerone di Romagna DOP del Caseificio Pascoli.</i>	15
PARMIGIANA DI MELANZANE	16
POLPETTE DI MANZO AL SUGO DI PISELLI	16
GALLETTO ALLA GRIGLIA CON SALSA ALLE ERBE	18
LA CICCIA ARROSTO <i>Roastbeef da carne dell'entroterra romagnolo con crema di zabaione salato, spuma di pecorino e crumble croccante di pane alle erbe aromatiche</i>	18
TAGLIATA DI MANZO <i>Al sale grosso e rosmarino</i>	21
LA GRIGLIATA ROMAGNOLA <i>Salsiccia di Sant'Arcangelo di Romagna, coscio di galletto ruspante, manzo e costina di maiale cbt ripassata alla griglia. Per una persona</i>	24

I CONTORNI IN COCCIO

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



I DOLCI*



I CAPPELLETTI DI LUCA RUBICONDO

8,5

Un dolce signature del Pastry Chef Luca Rubicone, vincitore del premio Miglior Panettone 2023.

Cappelletti dolci bon-bon, in crema all'arancio glassati al cioccolato.

Serviti con un freschissimo brodo a base di polpa di ananas e spolverati di cioccolato bianco.

SALAME AL CIOCCOLATO

6,5

Servito con panna montata

TORTA MARASCA

6,5

Una golosa fetta di torta a base di pasta frolla, crema pasticcera e amarene

6,5

TORTINO AI DUE CIOCCOLATI

BISCOTTI E MASCARPONE

6,5

Biscotti secchi artigianali accompagnati da fresca crema al mascarpone

LE BEVANDE

ACQUA NORDA - <i>naturale o frizzante - 75 cl</i>	3
BEVANDE - <i>Coca Cola/Coca Zero/Fanta/Sprite - 33 cl</i>	3,5
ACQUA BRILLANTE RECOARO - <i>20 cl</i>	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

ONDA CRAFT BEER "RIVIERA" - <i>Chiara pilsner - 4,30 vol. - 33 cl</i>	6,5
ONDA CRAFT BEER "MEDUSA" - <i>blanche - 5,00 vol. - 33 cl</i>	6,5
ONDA CRAFT BEER "UNOUNODUE" - <i>Session IPA - 33 cl</i>	6,5



LA NOSTRA CANTINA

ROSSI	CALICE	BOTTIGLIA
RUBICONE “ S COPONE” - <i>Tenuta Santini - Coriano (RN)</i>	4	16
SANGIOVESE APPASSIMENTO - <i>Tenuta Santodeno - Civitella (FC)</i>	5,5	23
CHIANTI DOCG “FIASCHETTO” - <i>fattoria Il Palagio - Scarperia (FI)</i>		25
LAMBRUSCO GRASPAROSSA “CANTOLIBERO”, TENUTA PEDERZANA <i>Castelvetro di Modena (MO)</i>	5,5	25
LAGREIN “ENDRIZZI” - <i>San Michele all’ Adige (TN)</i>		29
NEBBIOLO D’ ALBA DOC “I LIONI” BIO - <i>Deltetto- Canale (CN)</i>		29
VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO SUPERIORE DOC - <i>Tommasi viticoltori -Pedemonte (VR)</i>		37
AMARONE DELLA VALPOLICELLA, TENUTA LENA DI MEZZO - <i>Azienda agricola Monte del Fra - Sommacampagna (VR)</i>		59

BIANCHI	CALICE	BOTTIGLIA
BIANCO RUBICONE “ S OLITARIO” - <i>Tenuta Santini - Coriano (RN)</i>	4	16
REBOLA “ISOTTA” - <i>Tenuta Santini - Coriano (RN)</i>		20
VERDICCHIO CASTELLI DI JESI DOC - <i>Cantina Marconi - Ancona (AN)</i>		22
GEWURZTRAMINER “ENDRIZZI” - <i>San Michele all’ Adige (TN)</i>		29
MOSCATO D’ASTI DOCG DOLCE “CASTELLO DEL POGGIO” - <i>Portocomaro (AT)</i>		24
PROSECCO DI VALDOBBIADENE DOCG EXTRA DRY “MOLIN” - <i>Cantina Zardetto - Conegliano (TV)</i>	6	27
FRANCIACORTA BRUT, CONTADI CASTALDI - <i>Adro (BS)</i>	8	42

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
GRAPPONE ALLA PERA	5	CREMA CAFFÈ	5
SETTEBELLO <i>Amaro al finocchio e anice</i>	5	NOCINO	5

I DIGESTIVI E I COCKTAIL

MONTENEGRO, SAMBUCA MOLINARI, VARNELLI, BRANCAMENTA, FERNET, AMARO DEL CAPO, JAGERMEISTER, GRAPPA BIANCA, GRAPPA BARRICATA	5
SPRITZ <i>Aperol o Campari</i>	7
GIN TONIC <i>Beefeather, Ondina - servito con acqua brillante Recoardo</i>	10
GIN TONIC SBORONE <i>Gin Mare, Hendricks - servito con acqua tonica Fever Tree Mediterranean</i>	12
DON PAPA <i>Rum prodotto nelle filippine con note di caramello e vaniglia</i>	10
OBAN	10

COPERTO E SERVIZIO 2,5

**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.*

Tutti i prezzi sono espressi in Euro.