

la  romagnola  
morsi di felicità



MENU

---

## LE INSALATE

---

LA MISTICANZA	5
LA PROTEICA	9.5
<i>Misticanza, roastbeef dell'entroterra romagnolo, pomodorini e salsa al Parmigiano Reggiano</i>	
LA VEGANA	9.5
<i>Misticanza, pomodorini, olive e hummus di ceci</i>	
LA RIMINESE	9.5
<i>Misticanza, alici e cipolla marinate</i>	

*Tutte le insalate sono accompagnate con piada\* fatta in casa*

---

### LE PIADE

---

LA CRUDO	6.5
<i>Prosciutto crudo di Parma 24 mesi</i>	
LA TRADIZIONALE	8
<i>Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, squacquerone della Centrale del Latte di Cesena e rucola</i>	
LA RIVIERA	8
<i>Misticanza, alici e cipolla marinate</i>	
LA GRATINATA	8
<i>Verdure gratinate, squacquerone della Centrale del Latte di Cesena</i>	

---

### I CASSONI\*

---

IL VERDE	6.5
<i>Erbette di campo e mozzarella</i>	
IL ROSSO	6.5
<i>Pomodoro e mozzarella</i>	
IL RUSTICO	8
<i>Salsiccia, patate e scaglie di formaggio di fossa di Sogliano DOP</i>	
<u><i>L'impasto dei Cassoni è all'olio extra vergine di Oliva</i></u>	

---

## GLI ANTIPASTI

---

SELEZIONE DI SALUMI 16  
*Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, salame nostrano, bocconcini di salsiccia secca, mortadella IGP e ciccioli*

SELEZIONE DI FORMAGGI 16  
*Squacquerone DOP, formaggione romagnolo, caciotta romagnola, pecorino nero di Cesena, Formaggio di Fossa di Sogliano DOP, accompagnati da miele e confetture*

ROASTBEEF 16  
*Roastbeef dell'entroterra romagnolo con salsa al Parmigiano Reggiano, rucola e concassè di pomodorini*

*Tutti gli antipasti sono accompagnati con piada\* fatta in casa*

---

## I PRIMI\*

---

RAVIOLI RIPIENI DI RICOTTA E SPINACI AL BURRO E SALVIA 11

LASAGNA VEGETARIANA CON VERDURE DI STAGIONE 11

PASSATELLI IN BRODO DI CARNE 13

TAGLIATELLE AL RAGÙ ROMAGNOLO 13

CAPPELLETTI RIPIENI DI CARNE E FORMAGGIO SERVITI IN BRODO DI CARNE 13

PASSATELLI AL RAGÙ BIANCO DI CONIGLIO E GALLETTO 15

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI CINGHIALE 15

TAGLIOLINO LA ESSE 15

*Crema di Parmigiano Reggiano, uovo in camicia e scaglie di tartufo nero*

*Tutte le paste sono fatte a mano dalle nostre 'zdore*

---

## I SECONDI

---

PARMIGIANA DI MELANZANE	12
POLPETTE DI MANZO AL SUGO DI PISELLI	12
GALLETTO ALLA GRIGLIA CON SALSA ALLE ERBE	16
CONIGLIO ALLA CACCIATORA	16
TAGLIATA DI MANZO AL SALE GROSSO DI CERVIA E PROFUMO DI ROSMARINO	20

---

## 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\*

---

ZUPPA INGLESE	6
SALAME AL CIOCCOLATO SERVITO CON PANNA MONTATA	6
ZUCCOTTO PISTACCHIO E LAMPONI	6
CASSONCINO ALLA NUTELLA	6
TIRAMISÙ - <i>Gluten Free</i>	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

---

<b>ROSSI</b>	<b>CALICE</b>	<b>BOTTIGLIA</b>
RUBICONE “ <b>S</b> 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

---

<b>BIANCHI</b>	<b>CALICE</b>	<b>BOTTIGLIA</b>
BIANCO RUBICONE “ <b>S</b> OLITARIO” <i>Tenuta Santini - Coriano, RN</i>	4	14
REBOLA “ISOTTA” <i>Tenuta Santini - Coriano, RN</i>		20
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

---

## 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
<b>S</b> 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 E' POSSIBILE  
CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRA' 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.*