

LE NOSTRE PROPOSTE

ANTIPASTI

*Cappuccino di patate con ovette di quaglia ,carciofi croccanti e carpaccio di tartufo	€ 10.00
Sformato di formaggio di fossa con julienne di salame, noci e miele	€ 10.00
Tagliere di salumi misti con squacquerone, confettura di zucca, piadina e verdure in agrodolce	€ 12.00
Le tre tartare di manzo ai 3 sapori	€ 14.00
Tortino di zucca con pancetta coppata abbrustolita, aceto balsamico e culatello di zibello	€ 9.00
*Timballo di fagianella con porro croccante e riduzione al marsala	€ 10.00
*Flan di polenta e squacquerone con fonduta ai funghi di bosco e speck	€ 12.00
Tortino di zucca con crema di patate e verdure grigliate (Piatto Vegetariano)	€ 14.00

IL MARE AL PRIMO PIANO

ANTIPASTI

*Zuppa di cipolla alla francese con pepite di baccala' e gamberi kataifi	€ 12.00
*Flan di fiori di zucca con gamberi e scampi profumati al tartufo in crema allo zafferano	€ 14.00
* Polpo croccante in gabbia di patate e olive taggiasche	€ 12.00
*Delizia di pesce con crudità	€ 16.00

LE NOSTRE PROPOSTE

PRIMI PIATTI

Ravioli di farina di castagne ripieni di zucca al burro e salvia	€ 9.00
* Pappardelle ripiene di funghi porcini al carpaccio di tartufo	€ 12.00
Fagottini di radicchio trevigiano con salsa di noci e speck su fonduta leggera al gorgonzola	€ 10.00
Risotto di Mafrigul allo zafferano di zucca e foglia d'oro di erborinato	€ 9.00
Cappelletti Marchesini (culatello, salsa allo zafferano e noci)	€ 9.00

LA ROMAGNA NEL PIATTO

Cappelletti di Ravenna al ragù	€ 9.00
Tagliatelle al ragù	€ 8.00
Passatelli in brodo	€ 10.00
Cappelletti in brodo	€ 10.00
*Strozzapreti asparagi e prosciutto	€ 8.00

IL MARE AL PRIMO PIANO

PRIMI PIATTI

Taglierini cacio e pepe con acciughe del Cantabrico , bottarga di muggine e lime	€ 11.00
*Cappellacci di baccalà mantecati all'erba cipollina e caviale	€ 12.00
*Spaghetti di patata in leggera carbonara con scampi e tartufo	€ 14.00
*Gnocchi di patate ripieni con gamberi e vongole veraci	€ 12.00

LE NOSTRE PROPOSTE

LE PIETANZE DI CARNE

Galletto marinato e fritto in tempura con salsa agrodolce e verdure croccanti	€ 12.00
*Petto d'anatra all'arancio con pere al moscato	€ 16.00
* Coniglio in porchetta con prugne,bacon e mandorle	€ 15.00
*Carré di agnello gratinato alle erbe aromatiche con riduzione di sangiovese e patate Anna	€ 18.00
Tagliata di manzo al sale di Cervia e rosmarino servita con le nostre confetture	€ 18.00
Hamburger di manzo con misticanza, pomodoro, formaggio, bacon e patate fritte	€ 12.00
*Duetto di cinghiale in agrodolce al cioccolato e goulasch di cervo alla birra con bastoncini di polenta frita	€ 18.00
Capocollo brasato a bassa temperatura con scalogno in agrodolce	€ 14,00
*Trippa alla parmigiana	€ 12,00

IL MARE AL PRIMO PIANO

I SECONDI

*Tagliata di tonno al sesamo con carciofi fritti,maionese al wasabi e salsa di soia	€ 16,00
Bocconcini di salmone all'arancia su insalata di finocchi in agrodolce	€ 14.00
*Parmigiana di pesce spada con gamberetti croccanti	€ 16.00
*Grigliata di pesce con spiedini e crostacei	€ 20.00

CONTORNI EXTRA

Insalata verde	€ 4.00
Insalata mista	€ 5.00
Verdure alla griglia	€ 5.50
Patate al forno con rosmarino e sale dolce di Cervia	€ 4.00
Cicoria saltata all'aglio e peperoncino	€ 4.50
Polenta fritta	€ 4,50

MENU DEGUSTAZIONE

****Sformato di fagianello con porro croccante e riduzione al marsala***

Ravioli alla farina di castagne con ripieno di zucca al burro e salvia

****Duetto di cinghiale in agrodolce al cioccolato e goulasch di cervo alla birra***

€ 26,00

Pane, servizio e coperto € 1.50

Si prega di segnalare al personale di sala eventuali intolleranze e allergie

*i prodotti così contrassegnati , in mancanza di prodotto fresco , saranno surgelati.
il pesce destinato ed essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

