

<i>Bruciatini all'Aceto Balsamico</i>	€ 8,50
<i>Salumi Tradizionali con Squacquerone e Fichi Caramellati</i>	€ 9,00
<i>Polentina Morbida con Fossa Olio di Collina e Mandorle Tostate*</i>	€ 8,50
<i>Petto d'Oca Affumicato con Finocchio Pompelmo Rosa</i>	€ 9,00
<i>Sformatino ai Carciofi Pecorino e Menta con Fondente di Pomodoro*</i>	€ 8,50
<i>Gran Tagliere "Rustico"</i>	€ 18,00

<i>Passatelli in Brodo</i>	€ 11,00
<i>Tagliatelle al Ragù di Faraona</i>	€ 12,00
<i>Tortelli di Zucca alla Mantovana con Burro e Salvia*</i>	€ 13,00
<i>Cappelletti al Ragù di Carne</i>	€ 13,00
<i>Tortelli Verdi di Patate con Salsa alle Noci di Romagna*</i>	€ 12,00
<i>Chitarrine Fresche con Pesto ai Pistacchi e Pomodorini Dorati*</i>	€ 13,00

<i>Coniglio alla Romagnola con Patate al Forno</i>	€ 16,00
<i>Costolette di Agnello Scottadito con Zucchine in Carpione</i>	€ 19,00
<i>Spiedone "Rustico" con Verdure Grattinate</i>	€ 20,00
<i>Tagliata di Manzo al Rosmarino e Sale Grosso</i>	€ 20,00
<i>Filettini di Maiale Sangiovese Scalogno Mandorle Tostate con Erbette</i>	€ 17,00
<i>Gran Misto di Verdure e Pecorino Romagnolo al Cartoccio *</i>	€ 12,00

Contorni * € 4,00

* anche per vegetariani

Con tutti i nostri piatti serviamo Piadina e Panini (fatti da noi)

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati

"le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio"

Coperto € 2,00

Acqua 75 cl € 2,50



*Vitello con Salsa Tonnata allo Zenzero
con Polvere di Capperi*

€ 14,00

*Fiori di Zucca Mozzarella e Acciughe con
Battuto di Olive Riviera*

€ 9,00

*Gnocchetti di Patate Gorgonzola e
Nettarine*

€ 12,00

*Strozzapreti con Fagioli, Zucca e
Guancialetto Croccante*

€ 12,00



*Reale di Vitello alla Birra con Verdure
Pastellate*

€ 19,00



Vini da Dessert Al Calice

<i>"Domus Aurea" Albana di Romagna DOGC 2021 Passito - Ferrucci</i>	€ 7,00
<i>"L'Eremita" Recioto Valpolicella DOCG 2018 - Ca' Rugate</i>	€ 7,50
<i>"Nes" Passito di Pantelleria DOC 2021 Pellegrino</i>	€ 7,50
<i>Marsala Superiore Riserva 10 Anni - Vito Curatolo Arini</i>	€ 6,50

Dessert

<i>La Vera Zuppa Inglese</i>	€ 5,00
<i>Latteruolo agli Amaretti</i>	€ 5,00
<i>Crostata alla Marmellata di Arance Amare con Gelato alla Crema</i>	€ 5,00
<i>Torta Tenerina con Crema al Mascarpone</i>	€ 6,00
<i>Panna Cotta con Fichi Caramellati</i>	€ 5,00
<i>Torta alla Robiola con Frutti di Bosco</i>	€ 6,00
<i>Coppa di Gelato alla Crema con Granella di Nocciola Scaglie di Cioccolato e Cognac alle Pere</i>	€ 5,00

<i>Vini</i>	
<i>Sangiovese Rubicone IGT (Rosso)</i> <i>Trebbiano Rubicone IGT (Bianco)</i>	
<i>Bottiglia 75 cl</i>	€ 13,00
<i>Caraffa 50 cl</i>	€ 8,50
<i>Caraffa 25 cl</i>	€ 5,00
<i>Calice 12 cl</i>	€ 3,50

<i>Pignoletto DOC (Bianco Frizzante)</i>	<i>75 cl</i>	€ 14,00
	<i>37,5 cl</i>	€ 8,00

Birre in Bottiglia

<i>Menabrea 150 Anniversario Premium Lager 66 cl</i>	€ 7,00
<i>Menabrea 150 Anniversario Premium Lager 33 cl</i>	€ 4,50
<i>“Cotta 21” Bionda Artigianale 50 cl - Mastri Birrai Umbri</i>	€ 8,00
<i>“Ipa” Italian Pale Ale Artigianale 50 cl. - Mastri Birrai Umbri</i>	€ 8,00
<i>“Cotta 37” Rossa Artigianale 50 cl - Mastri Birrai Umbri</i>	€ 8,00

Bibite

<i>Cola / Aranciata / Tè Freddo (limone o pesca) Bio Galvanina -35,5 ml.</i>	€ 3,50
<i>Coca Zero – 33 cl.</i>	€ 4,00
<i>Acqua (Gasata o Naturale) 75 cl – Pejo</i>	€ 2,50
<i>Caffè, Decaffeinato, Orzo, Ginseng</i>	€ 2,00
<i>Caffè Macchiato, Caffè Americano</i>	€ 2,50
<i>Cappuccino</i>	€ 3,50

Vini Bianchi (75 cl)

<i>ReFamoso Chardonnay/Famoso Ravenna IGT 2023 - TreRe</i>	€ 16,00
<i>"Famous" Famoso Romagna Doc Mercato Sareceno 2024 - Santa Lucia</i>	€ 16,00
<i>"AlbaRara" Albana Romagna Docg 2024 - Santa Lucia</i>	€ 17,00
<i>"Fondatori" Albana Romagna Docg 2023 - Merlotta</i>	€ 19,00
<i>"Memì" Manzoni Bianco Rubicone Igt 2023 (Brisighella) - Tenute Tozzi</i>	€ 18,00
<i>Gewurtztraminer SudTirolo/Alto Adige Doc 2023 - St Michael Eppan</i>	€ 22,00
<i>Chardonnay SudTirolo/Alto Adige Doc 2023 - Peter Zemmer</i>	€ 18,00
<i>Riesling Alto SudTirolo/Alto Adige Doc 2022 - Peter Zemmer</i>	€ 22,00
<i>Sauvignon Collio Doc 2024 - Russiz Superiore</i>	€ 28,00
<i>Ribolla Gialla Collio Doc 2023 - Marco Felluga</i>	€ 22,00
<i>"I Frati" Lugana Doc 2022 - Cà dei Frati</i>	€ 18,00
<i>"Recit" Roero Arneis Docg 2023 - Monchiero Carbone</i>	€ 18,00
<i>"Frammento" Orvieto Bianco Doc 2022 (Grechetto, Vermentino) - Decugnano dei 4</i>	€ 22,00
<i>Greco di Tufo Doc 2023 - Mastrobernardino</i>	€ 18,00
<i>Anthilia Bianco Sicilia Igt 2023 - DonnaFugata</i>	€ 20,00

Vini Rossi (75 cl)

Romagna

<i>"Crepe" Sangiovese di Romagna DOC Superiore 2023 - Ca' di Sopra</i>	<i>€ 17,00</i>
<i>"Petalì di Viola" Sangiovese di Romagna DOC Superiore 2023 - Merlotta</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>S-Cètt Sangiovese Rubicone IGT 2023 (senza solfiti aggiunti) - S. Lucia</i>	<i>€ 17,00</i>
<i>"Prugneto" Sangiovese di Romagna DOC Superiore 2023 - Poderi dal Nespli</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>"Amarcord d'un Ross" Sangiovese di Romagna DOC Riserva 2021 - TreRè</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>"Sassignolo" Sangiovese di Romagna Mercato Saraceno DOC Riserva 2021 - S. Lu</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>"Ca' del Rosso" Sangiovese Romagna Marzeno DOC Riserva 2019 - Ca' di Sopra</i>	<i>€ 33,00</i>
<i>"Paride" Sangiovese Rubicone IGT 2020 (Sel. Marna Gialla) - S.Lucia</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>"Remel" Vino Rosso (Sangiovese/Cab. Sauv./Merlot) 202_ - Ca' di Sopra</i>	<i>€ 24,00</i>
<i>"Vivi" Pinot Nero Ravenna IGT 2022 - Tenute Tozzi</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>"Grifaia" Cabernet Sauvignon Colli Imola DOC 2022 - Merlotta</i>	<i>€ 19,00</i>

Vini Rossi (75 cl)

Altre Regioni

<i>"Marcello" Lambrusco Spumante Emilia IGT - Ariola</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>Lagrein Südtirol/Alto Adige DOC 2023 - St. Michael Eppan</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Pinot Nero SudTirolo/Alto Adige DOC 2023 - St. Michael Eppan</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>Teroldego Rotaliano DOC 2022 - Dorigati</i>	<i>€ 19,00</i>
<i>"Varneri" Merlot Collio Doc 2022 - Marco Felluga</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>"Bosco Donne" Barbera d'Asti DOC 2023 - Gianni Doglia</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>"Campo Bastiglia" Valpolicella Superiore Ripasso DOC 2022 - Ca' Rugate</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>"Brolio" Chianti Classico DOCG 2022 - Ricasoli</i>	<i>€ 24,00</i>
<i>Rosso di Montalcino DOC 2022 - Belpoggio</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>"Papale" Primitivo Manduria DOC 2021 - Varvaglione</i>	<i>€ 22,00</i>
<i>"Dunsogno" Aglianico Campania IGT 2018 - Contrada Mito</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>"Sherazade" Nero d'Avola Sicilia IGT 2022 - DonnaFugata</i>	<i>€ 19,00</i>

Mezze Bottiglie (37,5 cl)

Rossi

"Prugneto" Sangiovese di Romagna DOC Superiore 2023 - Poderi dal Nes	37,5 cl	€ 10,00
"Ronchedone" Marzemino/Sangiovese/Cab.Sauv 2022 - Cà dei Frati	37,5 cl	€ 11,00
Pinot Nero SudTirolo/Alto Adige DOC 2023 - St. Michael Eppan	37,5 cl	€ 13,00
Sherazade Nero d'Avola Sicilia IGT 2023 - DonnaFugata	37,5 cl	€ 10,00

Bianchi

"I Frati" Lugana Doc 2022 - Cà dei Frati	37,5 cl	€ 11,00
Gewurtztraminer SudTirolo/Alto Adige DOC 2023 - St Michael Eppan	37,5 cl	€ 13,00
"Recit" Roero Arneis DOCG 2024 - Monchiero Carbone	37,5 cl	€ 11,00
Greco di Tufo DOC 2022 - Mastrobernardino	37,5 cl	€ 10,00
Anthilia Bianco Sicilia IGT 2023 - DonnaFugata	37,5 cl	€ 12,00
"Bellussi" Blanc de Noir Spumante (Pinot Nero) - Bellussi	37,5 cl	€ 11,00

Spumanti / Frizzanti

<i>"Sopralerighe" Vino Spumante Gran Cuvee - Dolce</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>"AlbaRara" Albana Spumante ExtraBrut Millesimato 2018 - S. Lucia</i>	<i>€ 27,00</i>
<i>"Santa Lucia" Blanc de Noir Spumante ExtraBrut Millesimato 2019 - S. Lucia</i>	<i>€ 27,00</i>
<i>"Jeio" Prosecco Valdobbiadene Superiore DOCG Brut/Extra Dry - Bisol</i>	<i>€ 20,00</i>
<i>Belcanto Prosecco Valdobbiadene DOPC Superiore Brut Mill. 2023 - Bellussi</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>"Brut" Franciacorta DOPC - Contadi Castaldi</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>"Satin" Franciacorta DOPC - Contadi Castaldi</i>	<i>€ 34,00</i>

