

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

---

<i>Passatelli in Brodo</i>	€ 12,00
<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 Gratinare</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>	€ 18,00
<i>Gran Misto di Verdure e Pecorino Romagnolo al Cartoccio *</i>	€ 13,00

**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**

*Fiori di Zucca Mozzarella e Acciughe  
con Battuto di Olive Riviera  
€ 9,00*

---

*Gnocchetti di Patate  
Gorgonzola e Pere  
€ 12,00*

*Strozzapreti con Fagioli, Zucca  
e Guancia Croccante  
€ 13,00*

*Tagliatelle con Asparagina e Pinoli  
€ 14,00*

---

*Reale di Vitello alla Birra  
con Verdure Pastellate  
€ 20,00*

*Stinco di Maiale con Patate al Forno  
€ 18,00*

Vini da Dessert  
**Al Calice**

*"Domus Aurea" Albana di Romagna DOGC € 7,00  
2021 Passito - Ferrucci*

*"L'Eremita" Recioto Valpolicella DOCG € 7,50  
2018 - Ca' Rugate*

*"Nes" Passito di Pantelleria DOC 2021 € 7,50  
Pellegrino*

*Marsala Superiore Riserva 10 Anni - € 6,50  
Vito Curatolo Arini*

*"Don Zoilo" Sherry Pedro Ximenez 15 Anni € 6,50  
Very Sweet - William & Humbert*

Dessert

*Zuppa Inglese*

*Il Nostro Latteruolo agli Amaretti*

*Crostata alla Marmellata di Arance  
Amare con Gelato alla Crema*

*Torta Tenerina con Crema al Mascarpone*

*Panna Cotta con Fichi Caramellati*

*Torta alla Robiola con Frutti di Bosco*

*Coppa di Gelato alla Crema con Granella  
di Nocciola Scaglie di Cioccolato e  
Cognac alle Pere*



## *Bevande*

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

## *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

## *Vini Bianchi (75 cl)*

<i>"ReFamoso" - Chardonnay/Famoso Ravenna IGT 2023 - TreRe</i>	€ 16,00
<i>"AlbaRara" Romagna Albana Docg 2025 – Tenuta S. Lucia</i>	€ 18,00
<i>"Intento" Bianco Brisighella Romagna Doc 2025 (Trebiano) - Tenute Bacana</i>	€ 18,00
<i>"Bacana" Albana Romagna Docg 2025 – Tenuta Bacana</i>	€ 17,00
<i>Riesling Rubicone Igt 2023 - Tenuta Santodeno</i>	€ 18,00
<i>"Memì" Manzoni Bianco Rubicone Igt 2023 (Brisighella) - Tenute Tozzi</i>	€ 18,00
<i>Gewurtztraminer Alto Adige/SüdTirol Doc 2024 - St. Michael Appan</i>	€ 22,00
<i>Chardonnay SudTirol/Alto Adige Doc 2023 - Peter Zemmer</i>	€ 18,00
<i>Riesling Alto SudTirol/Alto Adige Doc 2022 - Peter Zemmer</i>	€ 22,00
<i>"Zala" Malvasia Suho Zgp 2020 (Slovenia) - Marinic</i>	€ 24,00
<i>Sauvignon Collio Doc 2024 - Russiz Superiore</i>	€ 28,00
<i>Ribolla Gialla Collio Doc 2023 - Marco Felluga</i>	€ 22,00
<i>"Recit" Roero Arneis Docg 2023 - Monchiero Carbone</i>	€ 18,00
<i>Frammento Orvieto Bianco Doc 2024 (Grechetto, Vermentino) - Decugnano de</i>	€ 20,00
<i>"Lincanto" Greco di Tufo Docg 2024 – Contrada Mito</i>	€ 19,00
<i>Anthilia Bianco Sicilia Igt 2023 - DonnaFugata</i>	€ 20,00

## *Vini Rossi (75 cl)*

### *Romagna*

<i>"Crepe" Sangiovese di Romagna DOC Superiore 2024 – Ca' di Sopra</i>	<i>€ 17,00</i>
<i>"Petalì di Viola" Sangiovese di Romagna DOC Superiore 2024 - Merlotta</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>"Bacana" Sangiovese di Romagna DOC Superiore 2025 – Tenuta Bacana</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>"Amarcord d'un Ross" Sangiovese di Romagna DOC Riserva 2022 – TreRe</i>	<i>€ 21,00</i>
<i>"Sassignolo" Sangiovese di Romagna DOC Riserva 2021 – Tenuta S. Lucia</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>"Fondatori" Sangiovese di Romagna DOC Riserva 2022 - Merlotta</i>	<i>€ 24,00</i>
<i>"Vivi" Pinot Nero Ravenna IGT 2024 - Tenute Tozzi</i>	<i>€ 25,00</i>
<i>"Franco" Merlot Ravenna IGT 2024 - Tenute Tozzi</i>	<i>€ 24,00</i>
<i>"Grifaia" Cabernet Sauvignon Colli Imola DOC 2022 - Merlotta</i>	<i>€ 19,00</i>
<i>"Remel" Vino Rosso (Sangiovese/Cab. Sauv./Merlot) 2023 - Ca' di Sopra</i>	<i>€ 24,00</i>
<i>"Ca' del Rosso" Sangiovese Romagna Marzeno DOC Riserva 2019 - Ca' di Sopr</i>	<i>€ 34,00</i>
<i>"Domus Caia" Sangiovese di Romagna DOC Riserva 2021 - Ferrucci</i>	<i>€ 34,00</i>
<i>"Il Poggiolo" Rosso Colli di Faenza DOC 2020 - Castelluccio</i>	<i>€ 50,00</i>

## *Vini Rossi (75 cl)*

### *Altre Regioni*

<i>"Marcello" Lambrusco Spumante Emilia IGT - Ariola</i>	€ 16,00
<i>Pinot Nero Alto Adige/Südtirol Doc 2025 – St. Michael Appan</i>	€ 23,00
<i>Lagrein Alto Adige/Südtirol Doc 2024 – St. Michael Appan</i>	€ 22,00
<i>Teroldego Rotaliano DOC 2024 - Dorigati</i>	€ 19,00
<i>"Varneri" Merlot Collio Doc 2022 - Marco Felluga</i>	€ 22,00
<i>"Bosco Donne" Barbera d'Asti DOC 2023 - Gianni Doglia</i>	€ 20,00
<i>"Campo Bastiglia" Valpolicella Superiore Ripasso DOC 2022 - Ca' Rugate</i>	€ 20,00
<i>"Battito" Umbria Rosso IGT 2022 (Cab. Suv./Merlot/Sang.) - Decugnano dei</i>	€ 20,00
<i>"Brolio" Chianti Classico DOCG 2022 - Ricasoli</i>	€ 25,00
<i>Rosso di Montalcino DOC 2022 - Belpoggio</i>	€ 28,00
<i>"Rocca Guicciarda" Chianti Classico Riserva 2021 - Ricasoli</i>	€ 30,00
<i>"SenzaNiente" Montepulciano d'Abruzzo DOC 2021 - Marina Palusci</i>	€ 20,00
<i>"Papale" Primitivo Manduria DOC 2022 - Varvaglione</i>	€ 22,00
<i>"Dunsogno" Aglianico Campania IGT 2019 - Contrada Mito</i>	€ 20,00
<i>"Eloro" Nero d'Avola Pachino Doc 2024 - Salvatore Marino</i>	€ 28,00

# Mezze Bottiglie (37,5 cl)

## Rossi

"Sperone" Sangiovese di Romagna DOC Superiore 2024 – TreRè	37,5 cl € 10,00
"Crepe" Sangiovese di Romagna DOC Superiore 2024 – Ca' di Sopra	37,5 cl € 11,00
"Petalì di Viola" Sangiovese di Romagna DOC Superiore 2024 - Merlot	37,5 cl € 10,00
Pinot Nero Alto Adige/Südtirol Doc 2025 – St. Michael Appan	37,5 cl € 13,00
"Rio Albo" Valpolicella Doc 2024 - Cà Rugate	37,5 cl € 11,00
"Brolio" Chianti Classico DOCG 2023 - Ricasoli	37,5 cl € 14,00

## Bianchi

Gewurtztraminer Alto Adige/Südtirol Doc 2024 - St. Michael Appan	37,5 cl € 12,50
Pinot Grigio Alto Adige/Südtirol Doc 2025 - St. Michael Appan	37,5 cl € 11,00
"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
Franciacorta Brut – Ricci Curbastro	37,5 cl € 17,00

## *Spumanti / Frizzanti*

*"On the Moon" Bombino Bianco Puglia IGT - Tenuta de Maio € 17,00*

*"Man on Mars" Rosato Puglia IGT - Tenuta de Maio € 17,00*

*"AlbaRara" Albana Spumante ExtraBrut Millesimato 2018 - S. Lucia € 27,00*

*"Santa Lucia" Blanc de Noir Spumante ExtraBrut Millesimato 2019 - S. Lucia € 27,00*

*"Rustico" Prosecco Valdobbiene DOGC Superiore Brut – Nino Franco € 24,00*

*"Brut" Franciacorta DOCG - Contadi Castaldi € 25,00*

*"Satèn" Franciacorta DOCG - Contadi Castaldi € 34,00*