

<i>Bruciatini all'Aceto Balsamico</i>	€ 9,00
<i>Salumi Tradizionali con Squacquerone e Fichi Caramellati</i>	€ 9,50
<i>Polenta Morbida con Fossa, Olio Colline Romagnole e Mandorle Tostate*</i>	€ 9,50
<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>Strozzapreti con Fagioli, Zucca e Guancialetto Croccante</i>	€ 13,00
<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>	€ 13,00
<i>Chitarre Fresche con Pesto ai Pistacchi e Pomodorini Dorati*</i>	€ 14,00
<i>Coniglio alla Romagnola con Patate al Forno</i>	€ 17,00
<i>Costolette di Agnello Scottadito con Zucchine in Carpione</i>	€ 19,00
<i>Spiedone "Rustico" con Verdure Grattinate</i>	€ 22,00
<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>	€ 14,00
<i>Contorni * € 4,00</i>	

** 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

Piatti Extra (o di Stagione)

Terrina" ai Funghi Porcini

€ 14,00

Vitello con Salsa Tonnata allo Zenzero

con Polvere di Capperi

€ 14,00

Bocconcini di Baccalà e Funghi Porcini

€ 13,00

*Gnocchetti di Patate **

Gorgonzola e Pere

€ 13,00

*Tagliatelle ai Funghi Porcini**

€ 16,00

Reale di Vitello alla Birra

€ 20,00

Tagliata di Manzo

con Funghi Porcini

€ 23,00

Dolci

Zuppa Inglese

€ 5,00

Il Nostro Latteruolo agli Amaretti

€ 5,00

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

€ 5,00

Torta Tenerina con Crema al Mascarpone

€ 6,00

Panna Cotta con Fichi Caramellati

€ 5,00

Torta alla Robiola con Frutti di Bosco

€ 6,00

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

€ 5,00

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</i>	€ 3,00
<i>Cappuccino, Caffè Doppio, Caffè Americano</i>	€ 4,00

Birre in Bottiglia

<i>Menabrea 150 Anniversario Premium Lager 66 cl</i>	€ 8,00
<i>Menabrea 150 Anniversario Premium Lager 33 cl</i>	€ 5,00

Birre Artigianali

<i>“Cotta 21” Bionda Artigianale 50 cl - Mastri Birrai Umbri</i>	€ 9,00
<i>“Ipa” Italian Pale Ale Artigianale 50 cl. - Mastri Birrai Umbri</i>	€ 9,00
<i>“Cotta 37” Rossa Artigianale 50 cl - Mastri Birrai Umbri</i>	€ 9,00

Vini Bianchi (75 cl)

<i>"ReFamoso" - Chardonnay/Famoso Ravenna IGT 2025 - TreRe</i>	€ 16,00
<i>"Intento" Bianco Brisighella Romagna Doc 2025 (Trebbiano) - Tenute Bacana</i>	€ 19,00
<i>"Bacana" Albana Romagna Docg 2025 – Tenuta Bacana</i>	€ 19,00
<i>Riesling Rubicone Igt 2023 - Tenuta Santodeno</i>	€ 18,00
<i>"Grifaia" Chardonnay Colli d'Imola Doc 2025 – Tenuta Merlotta</i>	€ 16,00
<i>"Memì" Manzoni Bianco Rubicone Igt 2023 (Brisighella) - Tenute Tozzi</i>	€ 18,00
<i>Gewurtztraminer Alto Adige/Südtirol Doc 2024 - St. Michael Eppan</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 dei Ba</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>"Balitore" Sangiovese di Romagna DOC Superiore 2024 – Balia di Zola</i>	<i>€ 17,50</i>
<i>"Petalì di Viola" Sangiovese di Romagna DOC Superiore 2025 – Tenuta Merlotta</i>	<i>€ 16,00</i>
<i>"Sperone" Sangiovese di Romagna DOC Superiore 2025 – TreRe</i>	<i>€ 17,00</i>
<i>"Crepe" Sangiovese di Romagna DOC Superiore 2024 – Ca' di Sopra</i>	<i>€ 17,00</i>
<i>"Redinoce" Sangiovese di Romagna DOC Riserva 2022 Modigliana – Balia di Zola</i>	<i>€ 27,00</i>
<i>"Fondatori" Sangiovese di Romagna DOC Riserva 2022 - Merlotta</i>	<i>€ 24,00</i>
<i>"Amarcord d'un Ross" Sangiovese Romagna DOC Riserva 2022 – TreRe</i>	<i>€ 22,00</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 2023 – Tenuta 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 Sopra</i>	<i>€ 33,00</i>
<i>"Domus Caia" Sangiovese di Romagna DOC Riserva 2021 - Ferrucci</i>	<i>€ 34,00</i>
<i>"Il Poggiolo" Rosso Colli di Faenza DOC 2021 - Castelluccio</i>	<i>€ 50,00</i>

Vini Rossi (75 cl)

Altre Regioni

<i>"Marcello" Lambrusco Spumante Emilia IGT - Ariola</i>	€ 16,00
<i>Lagrein Alto Adige/Südtirol Doc 2024 – St. Michael Eppan</i>	€ 22,00
<i>Teroldego Rotaliano DOC 2023 - Dorigati</i>	€ 19,00
<i>"Varneri" Merlot Collio Doc 2022 - Marco Felluga</i>	€ 22,00
<i>"Bosco Donne" Barbera d'Asti DOC 2024 - Gianni Doglia</i>	€ 20,00
<i>"Campo Bastiglia" Valpolicella Superiore Ripasso DOC 2023 - Ca' Rugate</i>	€ 20,00
<i>"Battito" Umbria Rosso IGT 2022 (Cab. Suv./Merlot/Sang.) - Decugnano dei Barbi</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 2023 - 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
	€ 28,00

Mezze Bottiglie (37,5 cl)

Rossi

"Crepe" Sangiovese di Romagna DOC Superiore 2024 – Ca' di Sopra	37,5 cl	€ 11,00
"Balitore" Sangiovese di Romagna DOC Superiore 2024 – Balia di Zola	37,5 cl	€ 11,50
"Petalì di Viola" Sangiovese di Romagna DOC Superiore 2024 – Ten. Men	37,5 cl	€ 10,00
Pinot Nero Alto Adige/Südtirol Doc 2025 - St. Michael Eppan	37,5 cl	€ 12,50
"Regret" Nebbiolo Langhe Doc 2024 – Monchiero Carbone	37,5 cl	€ 12,00
"Rio Albo" Valpolicella Doc 2025 - Cà Rugate	37,5 cl	€ 11,00
"Brolio" Chianti Classico DOCG 2023 - Ricasoli	37,5 cl	€ 14,00

Bianchi

Gewurtztraminer Alto Adige/Südtirol Doc 202_ - St. Michael Eppan	37,5 cl	€ 12,50
Pinot Grigio Alto Adige/Südtirol Doc 2025 - St. Michael Eppan	37,5 cl	€ 11,00
"San Michele" Soave Classico Doc 2025 – Ca' Rugate	37,5 cl	€ 11,00
"Recit" Roero Arneis DOCG 2025 - Monchiero Carbone	37,5 cl	€ 11,00
Greco di Tufo DOC 2024 - Mastrobernardino	37,5 cl	€ 10,00
Anthilia Bianco Sicilia IGT 2025 - DonnaFugata	37,5 cl	€ 12,00
Franciacorta Brut – Ricci Curbastro	37,5 cl	€ 16,00

Spumanti / Frizzanti

Bottiglia 37,5 cl.

<i>Pignoletto Colli Bolognesi/Em. Rom. DOC</i>	€ 9,00
<i>"Brut" Franciacorta DOCG – Ricci Curbastro</i>	€ 16,00

Bottiglia 75 cl.

	€ 14,00
<i>Pignoletto Colli Bolognesi/Em. Rom. DOC</i>	€ 15,00
<i>Metodo Classico (Chardonnay/Incrocio Manzoni) Dosaggio Zero– Tenuta Tozzi</i>	€ 25,00
<i>"Fagher" Prosecco Valdobbiene DOGC Superiore Brut – Le Colture</i>	€ 22,00
<i>"Brut" Franciacorta DOCG – Ricci Curbastro</i>	€ 28,00
<i>"Satèn" Franciacorta DOCG Vendemmia 2021– Ricci Curbastro</i>	€ 36,00