

Menù à la Carte

Antipasti

- Carpaccio di cervo , riduzione al sangiovese, frutti di bosco e noci 19€
Sformatino ai broccoli ,pecorino e crumble di tarallo alle olive taggiasche 13€
Tagliere di salumi e formaggi , piadina romagnola e gnocco fritto 21 €
Trippa brasata , salsa verde e capperi 14€
Gambero in porchetta, humus di ceci , yogurt e mandorle 17€
Prosciutto crudo delle saline di Cervia , squacquerone e gnocco fritto 16€

Primi Piatti

- Tagliatelle al ragù di cinghiale 18€
Cappelletti al Ragù 15€
Cappelletto ai formaggi in brodo di cappone 15€
Spoja lorda al brie, noci pere e camomilla 15€
Maltagliati all'uovo , gamberi e fagioli borlotti 16€
Tagliatella al ragù della tradizione 14€
Tortello di patata , scaglie di formaggio di grotta e porcini 16€

Secondi

- Cervo in salmì al sangiovese, finocchietto e cacao amaro 21€
Il coniglio arrosto della tradizione con verza stufata 18€
Tagliata di manzo al sale delle saline di Cervia con patate arrosto 24€
Baccalà brasato alla mediterranea 19€
Grigliata mista (Coppa Costa costina e pancetta) Con patate arrosto 19€
Fiorentina o costata di manzo (Chiedere il peso al cameriere) con contorno 6€ l'etto

Contorni

- Patate al rosmarino 7€
Caponata arrosto di verdure di stagione 9€
Verza stufata 7€
Insalata mista 6€

Dessert

- Tartelletta ai frutti di bosco, cioccolato bianco e menta 8€
Tiramisù della tradizione 7€
Mascarpone al cioccolato o ai frutti di bosco 7€
Macedonia di frutta fresca 7€
Biscotteria secca con Passito 8€

- Coperto 3€
Piadina Romagnola 2€
Gnocco fritto 4€

Tutte le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio. Comunica al tuo cameriere le tue esigenze!

*"Perché al Ristorante 3 Corti
non si viene solo a mangiare:
si viene a condividere,
festeggiare e
sentirsi a casa..."
Graziano e Simone.*