



il nostro menu

“La grande cucina
non nasconde il sapore della terra
dalla quale nasce”

- Tonino Guerra -

gli antipasti



Porzione abbondante / Portion abondante / Porción abundante € 2.00

Coperto, couvert, cubierto € 2.50

Nel caso di non reperibilità di prodotti freschi potranno essere usati prodotti surgelati.

In case of unavailability of fresh product, frozen products can be used

Si des produits frais ne sont pas disponibles, des produits surgelés peuvent être utilisés

Si no hay productos frescos disponibles se pueden usar productos congelados

Affettati di Mora Romagnola con piadina

€ 13.00

Cold Meat Platter of regional pork

Charcuterie avec viande du territoire et piadina

Embutidos de Mora Romagnola con piadina

Prosciutto nostrano con piadina

€ 11.00

Ham whit piadina

Jambon de Parme avec piadina

Nuestro jamon con piadina

Piatto Marianaza (affettati, sottoli, bruschette, formaggi, piadina)

€ 20.00

Cold meat, shallot, cheese, bruschette, piadina

Charcuteries, échalotes, légumes sous huile, fromage, bruschetta et piadina

Embutidos, cebollitas francesas en aceite, queso squacquerone, pan tostado y piadina

Scalognò e sott'oli

€ 8.00

Pickled shallots and vegetables

Échalotes et légumes sous huiles

Cebollitas francesas y verdutitas en aceite

Misto di bruschette

€ 10.00

Pomodoro, prosciutto, lardo, porcini, squacquerone, ragù (con aglio)

A mixture of bruschette: tomato, ham, lard, porcini mushrooms, cheese, ragù (with garlic)

Mix de bruschetta: tomate, jambon, lard, cèpes, fromage, sauce à la viande (avec ail)

Tostadas con tomate, jambon, tocino, boletus, queso squacquerone, ragù (con ajo)

Crostini di polenta con squacquerone

€ 10.00

Small piece of fried polenta (corn flour) toast with soft cheese

Croûton de polenta avec du fromage frais

Tostadas de polenta con queso squacquerone

Piadina con squacquerone e rucola

€ 6.50

Piadina with squacquerone (soft cheese) and rocket salad

Piadina avec fromage blanc et roquette

Piadina con queso

Lardo con piadina

€ 7.50

Piadina with lard

Piadina avec du lard

Torcino de colonnata con piadina

Piadina

€ 1.50

Regional speciality bread

Pain: spécialité régionale

Pan regional

... i primi



Porzione abbondante / Portion abondante / Porciòn abundante € 3.00

* Nel caso di non reperibilità di prodotti freschi potranno essere usati prodotti surgelati.

In case of unavailability of fresh product, frozen products can be used

Si des produits frais ne sont pas disponibles, des produits surgelés peuvent être utilisés

Si no hay productos frescos disponibles se pueden usar productos congelados

Tagliatelle al ragù

Tagliatelle with meat sauce

Tagliatelle sauce à la viande

Tagliatelle a la bolonesa

€ 10.00

Tagliatelle ai porcini*

Tagliatelle with porcini mushrooms

Tagliatelle aux cèpes

Tagliatelle con boletus edulis

€ 12.00

Tagliatelle di farro alle verdure con profumo di zenzero e noci € 11.00

Spelt flour tagliatelle with vegetables, ginger aroma and nuts

Tagliatelle (à la farine d'épeautre) aux légumes avec un parfum de gingembre et de noix

Tagliatelle de espelta con verduras, aroma de jeníbire y nueces

Tortelloni burro e salvia

Tortelloni with butter and sage

Tortelloni beurre et sauge

Tortelloni mantequilla y salvia

€ 12.00

Cappelletti al ragù o in brodo

Cappelletti with meat sauce / or with broth

Cappelletti avec sauce à la viande / au bouillon

Cappelletti a la bolonesa / en caldo

€ 13.00

Passatelli in brodo

Passatelli in clear broth

Passatelli en bouillon

Passatelli en caldo

€ 12.00

Pasta e fagioli

Pasta and beans

Pates et haricots

Pasta y alubias

€ 10.00

Spaghetti caserecci alla buttera

Homemade spaghetti in hot sauce

Spaghetti maison en sauce piquante

Espagueti casero con salsa tipo carbonara picante

€ 11.00

Strozzapreti al rosmarino con ragù di castrato

Strozzapreti with rosemary and mutton ragout

Strozzapreti au romarin et ragoût de mouton

Strozzapreti con romero y ragú de cordero

€ 11.00

... i secondi



Pancetta con pane abbrustolito

Belly pork with grilled bread

Bacon sur pain grille

Panceta con pan tostado

€ 9.00

Salsiccia

Sausage

Saucisse

Salchicha

€ 9.00

Cosciotto di castrato

Leg of mutton

Gigot d'agneau

Pierna de cordero

€ 13.00

Costoline di castrato

Mutton chops

Cote de mouton

Chuletillas de cordero

€ 13.00

Misto di castrato

Mixed mutton

Mixte de mouton

Mixto de cordero

€ 15.00

Fegato di maiale con rete

Grilled pig liver

Foie de porc

Higado de cerdo con red

€ 10.00

Lombata di vitello

Loin of veal

Longe de veau

Lomo de ternera

€ 14.00

Fettina di manzo

Thin slice of beef

Fine tranche de boeuf

Filete de buey

€ 12.00

segue ...

Costata di scottona (500 gr ca.)

€/hg 5.00

Scottona steak (approximately 500 gr)

Côte de boeuf (sur les 500gr)

Costillar de res Scottona (500g con hueso sin solomillo)

Fiorentina di scottona (1 kg ca.) su prenotazione

€/hg 6.00

Fiorentine t-bone steak (approximately 900 gr / 1 kg) on reservation

Côte de boeuf Fiorentina (sur les 900 gr / 1 kg) sur réservation

Chuletòn de res Scottona (900 gr / 1 kg) en reserva

Filetto di manzo

€ 25.00

Beef fillet steak

Filet de boeuf

Solomillo de buey

Tagliata fantasia (pomodorini, rucola e grana, porcini)

€ 22.00

Sliced entrecote steak served with different topping

Fine tranche d'entrecôte servi avec des differentes garnitures

Carne cortada de buey con varios condimentos

Tagliata di manzo al rosmarino e aglio

€ 20.00

Sliced entrecote steak with rosemary and garlic

Fine tranches de boeuf au romarin et ail

Carne cortada de buey al romero y ajo

Tagliata di manzo ai porcini

€ 22.00

Sliced entrecote steak with porcini mushrooms

Fine tranches de boeuf aux cèpes

Carne cortada de buey con boletus edulis

Misto di carne (Pancetta, salsiccia, fegato, salame, castrato, coppa) € 20.00

Mixed grill: mutton, pork belly, sausage, salami, loin of pork, liver, cup meat

Mix de viande: mouton, poitrine de porc, saucisse, longe de porc, foie, salami

Carne mixta: Cordero, panceta, salchicha, higado, lomo, salami

Costoline d'agnello

€ 18.50

Grilled lamb chops

Côtes d'agneau

Chulettillas de cordero

... i secondi di mamma Angela

Cotolette al sugo con piselli

€ 15.00

Cutlets in sauce with peas

Escapoles en sauce avec petits pois

Costillas en salsa con guisantes

Baccalà coi porri su letto di polenta

€ 21.00

Salt cod with leeks and polenta (corn flour)

Morue au poireaux avec polenta

Bacalao con puerros y polenta

Trippa in umido

€ 21.00

Stewed tripe

Compote de tripes

Callos Guisados

La porzione abbondante sulla carne non è possibile

The generous portion of meat is not available

La portion abondante sur la viande n'est pas possible

La porciòn abundante en la carne no es posible.

... i contorni

Pomodori alla griglia

Grilled tomatoes
Tomates grillées
Tomates a la brasa

€ 5.00

Melanzane arrostate

Roasted aubergines
Aubergines grillées
Berenjenas

€ 5.00

Misto di verdure alla griglia

Mixed grill vegetables
Mélange de légumes grillées
Verduras mixtas a la brasa

€ 7.00

Verdure al vapore

Steamed vegetables
Légumes cuits à la vapeur
Verduras al vapor

€ 5.00

Verdure saltate aglio, olio e peperoncino

Steamed vegetables with garlic, oil and chilli pepper
Sauté légumes sautés
Verduras salteadas con ajo guindilla y aceite

€ 6.00

Patate arrosto

Roast potatoes
Pommes de terre roties
Patatas asada

€ 6.00

Porzione abbondante di verdura / gran portion de légumes / Porción abundante de verdura € 2.00

Nel caso di non reperibilità di prodotti freschi potranno essere usati prodotti surgelati.

In case of unavailability of fresh product, frozen products can be used

Si des produits frais ne sont pas disponibles, des produits surgelés peuvent être utilisés

Si no hay productos frescos disponibles se pueden usar productos congelados

Fagioli stufati con sugo di pomodoro

Stewed beans with tomato sauce

Compote de haricots avec jus de tomate

Alubias guisadas con tomate

€ 6.00

Insalata mista

Mixed salad

Salade mixte

Ensalada mixta

€ 5.00

... i formaggi

Grana padano

€ 6.00

Pecorino

Pecorino cheese

Fromage de chevre

Queso Pecorino

€ 6.00

Pecorino di fossa con miele e fichi

Pecorino cheese with honey and figs

Fromage de chevre avec miele et figue

Pecorino di fossa con miel y higos

€ 8.00

Formaggio alla griglia (Scamorza o Pecorino)

Grilled cheese

Fromage grillé

Queso Asado

€ 5/7.00

Misto di formaggi con marmellate di nostra produzione e miele

Cheese mix with homemade marmalade and honey

Mixe de fromage avec confitures de notre production et miele

Mixto de quesos con mermeladas y miel

€ 13.00



... i dolci

Zuppa inglese di nonna Amneris

€ 6.00

Custard

Crème anglaise

Bizcocho borracho con crema

Panna cotta

€ 5.50

Panna cotta

Panna cotta

Panna cotta

Torta di robiola

€ 6.00

Robiola cheese cake

Gâteau à la robiola

Tarta de queso fresco robiola

Budino alla nutella

€ 5.50

Nutella pudding

Puding de nutella

Budín de nutella

Ciambella allo yogurt

€ 4.50

Yoghurt donut

Beignet au yaourt

Torta de yogur

Crostata con la nostra confettura

€ 5.50

Tart whit our jam

Tarte avec nos confitures

Tarta con nuestra mermelada casera

Cantucci con vino dolce

€ 7.50

Biscuits whit almond with sweet wine

Biscuits aux amandes au vin doux

Galletas de almendra con vino dulce

Servizio torte per € 0.50 a persona

Vino della casa (sangiovese, chardonnay, trebbiano, pignoletto)

House wine	¼ litro	€	3.50
Vin de la maison	½ litro	€	6.00
Vino de la casa	1 litro	€	10.00

Vino al calice in bottiglia € 4.50/5.50

Acqua San Bernardo	½ litro	€	1.50
Acqua San Bernardo	1 litro	€	2.50

Bibite € 3.00

Birra Schnusa 33 cl. € 4.00

Birra Moretti 66 cl. € 5.00

Birra Menabrea 66 cl. € 6.00

Birra Messina con cristalli di sale alla spina

Piccola		€	3.50
Media		€	5.00
Litro		€	10.00

Caffè € 2.00

Caffè corretto € 2.50

Cappuccino € 3.00

Amari, wodka, limoncello € 3.50

Grappa bianca € 3.50

Grappe monovitigno e barricate € 4.00

Distillati e acquavite d'uva € 5.00

Cognac € 5.00

Whisky 5 anni € 4.00


Whisky 7 anni € 4.50

Whisky 12 anni € 5.00


Whisky 14/16 anni € 6.00


Rhum € 4/7.00

allergeni

 Gentile cliente, se hai delle allergie e/o delle intolleranze e per informazioni riguardo gli ingredienti presenti negli alimenti e nelle bevande servite in questo esercizio ti invitiamo a richiedere, prima di ordinare il pasto o la bevanda, informazioni al nostro personale. Siamo pronti per aiutarti nel migliore dei modi.

 Dear customer, if you have allergies and/or intolerances, and for information about the ingredients in foods and beverages served in this exercise, please ask before ordering a meal or drink, information to our staff. We are ready to help in the best way.

 Lieber Kunde, wenn Sie Allergien und/oder Unverträglichkeiten, und für Informationen über die Inhaltsstoffe in Lebensmitteln und Getränken in dieser Übung serviert haben, fragen Sie vor der Bestellung eine Mahlzeit oder ein Getränk, Informationen an unsere Mitarbeiter. Wir sind bereit, auf die beste Weise zu helfen.

 Spoštovani kupec, če imate alergije in/ali preobčutljivost in informacije o sestavinah živil in pijač služili v tej vaji, se posvetujte, preden naročite obrok ali pijačo, informacije za naše osebje. Mi smo pripravljeni pomagati na najboljši način.

La direzione

Si informa la gentile clientela che in alcune delle nostre pietanze possono essere presenti alcuni allergeni.

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze:

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (*) - b) maltodestrine a base di grano (1) - c) sciroppi di glucosio a base di orzo - d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1) - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso alcol etilico di origine agricola - b) latticello
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

(*) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.

Informamos a nuestros amables clientes que en algunos de nuestros platos pueden estar presentes algunos alérgenos

Sustancias o productos que causan alergias o intolerancias:

1. Cereales que contienen gluten, es decir: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus cepas híbridadas y productos derivados, excepto: a) jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa (*) - b) maltodextrinas a base de trigo (1) - c) jarabes de glucosa a base de cebada - d) cereales utilizados para la fabricación de destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.
2. Crustáceos y productos de mariscos.
3. Huevos y productos a base de huevo.
4. Pescado y productos pesqueros, excepto: a) gelatina de pescado utilizada como soporte para preparaciones de vitaminas o carotenoides - b) gelatina o isinglass utilizados como agente de clarificación en cerveza y vino
5. Cacahuets y productos de maní
6. Soja y productos de soya, excepto: a) aceite de soja refinado y grasas (1) - b) tocoferoles mixtos naturales (E306), tocoferol D-alfa natural, acetato de tocoferol D-alfa natural, Succinato de tocoferol de soja natural D-alfa - c) aceites vegetales derivados de fitosteroles y ftosteroles a base de soja - d) éster de estanol vegetal producido a partir de esteroleos vegetales a base de soja
7. Leche y productos lácteos (incluida la lactosa), excepto: a) suero utilizado para la fabricación de destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola - b) leche
8. Frutos secos, a saber: almendras (*Amygdalus communis* L.), avellanas (*Corylus avellana*), nueces (*Juglans regia*), anacardos (*Anacardium occidentale*), nueces pecanas [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (*Bertholletia excelsa*), pistachos (*Pistacia vera*), nueces de macadamia o nueces de Queensland (*Macadamia ternifolia*) y sus productos, excepto las nueces utilizado para la fabricación de destilados alcohólicos, incluido el alcohol etílico de origen agrícola.
9. Apio y productos de apio.
10. Mostaza y productos a base de mostaza
11. Semillas de sésamo y productos de semillas de sésamo
12. Dióxido de azufre y sulfatos en concentraciones superiores a 10 mg / kg o 10 mg / litro en términos de SO₂ total que se calculará para los productos propuestos listos para el consumo o reconstituidos en consecuencia a las instrucciones del fabricante.
13. Altramuces y productos a base de altramuces
14. Mariscos y productos a base de mariscos.

(*) Y productos derivados, en la medida en que la transformación que han experimentado no sea probable que eleve el nivel de alergenicidad evaluada por la Autoridad para el producto básico del que derivan.