Gli Antipasti di Terra..

Terrina con uovo al tartufo, bacon e spinacini freschi	€ 15
Pentolino di funghi porcini* e fagioli cannellini al profumo di tartufo vegano	€ 12
Zucca, taleggio e noci vegetariano	€ 12
Pallet di affettati misti con squacquerone, gnocco fritto e piadina	€ 12
Crostini misti (5pz)	€ 10

Gli Antipasti di Mare..

Polpettine di tonno* su crema di porro e patate	€ 14
Tortilla di baccalà* mantecato	€ 12
Sarde* in Saor	€ 12
Polpo* alla griglia su patate schiacciate e pomodorini confit	€ 18
Fantasia dello Chef Misto di antipasti e fuori menù scelti dal nostro chef Luca Casadio	€ 22

Al tavolo viene servito pane fatto in casa

Piadina romagnola	€ 1.50
Gnocco fritto	€ 1.50
Schiacciatina al rosmarino o macchiata	€ 3.50

*In mancanza di prodotti freschi utilizziamo prodotti surgelati o abbattuti

I primi di Terra..

Cappelletti romagnoli al ragù come tradizione vuole	€ 12
Cappelletti in brodo di cappone	€ 14
Tagliatelle al cinghiale	€ 13
Mezzelune di zucca e patate su crema di gorgonzola e semi di zucca vegetariano	€ 14
Tagliatelle ai porcini vegetariano	€ 13
Rustici di bollito alla demi-glace	€ 13
Cannoli di crepes con besciamella, porcini e salsiccia	€ 14

I primi di Mare..

Gnocchi di patate con mazzancolle e rosmarino	€ 15
Strozzapreti con pesce spada alla mediterranea	€ 15
Ravioli di pesce* come Barbè insegna **sughetto di gamberi* tagliati al coltello,** leggermente piccanti	€ 16
Curzul allo Scoglio* pasta fatta in casa, tipicamente romagnola, simile allo spaghetto alla chitarra.	€ 18
Tagliolino nero alle vongole su crema di piselli, bottarga e briciole di pane	€ 16

Per i più piccoli..

Tagliatelle al ragù	€ 10
Gnocchi di patate al ragù	€ 10
Strozzapreti panna e speck	€ 10
Cotoletta con patate	€ 12
Arrosticini di castrato	€ 2 /pezzo

Sai che.. la nostra pasta fresca è fatta in casa?

N.B: non precuociamo niente, preferiamo farvi attendere un po' di più ma servirvi un prodotto migliore.

I secondi di Terra..

Tagliata di Angus Argentino € 20
al nostro sale profumato

Maialino cotto a bassa temperatura con € 19
patate schiacciate e miele salato

Gulasch con polenta fritta € 17

Cartuccera BBQ € 16
Costine di maiale marinate alla paprika dolce e
cotte a bassa temperatura per circa 15 ore con patate fritte

Black Burger vegetariano € 13
Pane nero al sesamo farcito con melanzane,
pomodori secchi, zucchine e provola affumicata
con patate al forno

Big Angus 215g € 14
Pane al sesamo e Angus argentino 215g servito con
bacon croccante, cipolla stufata e patatine fritte

I secondi di Mare..

Tonno* vitellato € 18
Tonno scottato su ristretto di brodo di vitello
con crumble di uovo e frutto del cappero

Brodetto di pesce* in padella con crostini di pane € 18

Spiedini di gamberi* e calamari* (4 pz) € 18

Fritto misto* con verdure € 20
Specialità dello Chef, accompagnato da una salsa agrodolce (segreta)

*In mancanza di prodotti freschi utilizziamo
prodotti surgelati o abbattuti

La carne alla Griglia..

Grigliata di baghino € 15
(salsiccia, pancetta, salame fresco, costina, coppa)

Misto di castrato € 17
(bacchetta, cosciotto, arrosticini)

Spiedone misto con patate al forno € 17
(salsiccia, pancetta, pollo lardellato, manzo, pomini)

Galletto intero alle erbe aromatiche con patate € 17

Filetto ai ferri € 22

Salsiccia alla griglia (4 pz) € 10

Fiorentina di Black Angus Americana € 5,5/hg

Fiorentine di diversi tipi di carne in cella di frollatura Dry Aged (chiedere al personale di sala) € 5,5/hg

Dry aged è un antica tecnica di frollatura a secco che prevede un lungo periodo di refrigerazione ad umidità controllata. La carne frollata in dry-aging subisce un'asciugatura superficiale e, nell'arco di 5-8 settimane, cede fino al 20% di liquidi. Si presenta tenera, marmorizzata alla perfezione e con un aroma unico.

Rubia Gallega - secondo disponibilità

Vacca gallizziana (Spagna) che prende il nome dalla colorazione del suo manto. rinomata in tutto il mondo per il suo gusto intenso e sapore unico: passa la sua vita a pascolare nei campi fino alla vecchiaia, accumulando nel tempo il grasso giallo che la contraddistingue e che le conferisce una perfetta marezzatura.

Costata € 6,5/hg

Fiorentina € 7,5/hg

Tomahawk € 5/hg

prende il nome dall'antica scure utilizzata dai Nativi americani. La costata di manzo si ricava dalla parte anteriore della lombata; compresa di osso, è un piatto in grado di saziare anche gli occhi più esigenti, oltre a risvegliare i nostri istinti più primordiali.

Grigliatona Barbè-cue (per 2 persone) € 58
misto di maiale, castrato e manzo serviti con verdure alla griglia e patate al forno

Il pesce alla Griglia..

Branzino € 4,5/hg

Orata € 4,5/hg

Grigliata mista su ordinazione (min. 2 pers) € 55

I Contorni..

Patate fritte	€ 4
Patate arrosto al rosmarino	€ 5
Erbette fresche saltate in padella	€ 6
Verdure alla griglia	€ 6
Funghi porcini trifolati	€ 8

Le Insalate..

Insalata mista lattuga, radicchio, carote, pomodori	€ 5
Classica lattuga, radicchio, carote, pomodori, tonno, bufala	€ 12
Gustosa lattuga, radicchio, rucola, crudo croccante, noci e crema di balsamico di Modena	€ 13
Radicchio e bruciatini radicchio rosso, pancetta croccante e aceto balsamico	€ 10

Per i più piccoli..

Tagliatelle al ragù	€ 9
Gnocchi di patate al ragù	€ 9
Strozzapreti panna e speck	€ 9
Cotoletta con patate	€ 12
Arrosticini di castrato	€ 2 /pezzo

Coperto sala Griglia	tovaglietta americana, situazione informale	€ 2.00
Coperto sala Bianca	tovagliato lungo, ambiente tranquillo	€ 2.50
Coperto giardino	tovagliato di stoffa	€ 3.00

Le Pizze Classiche..

Margherita: pomodoro, mozzarella	€ 6.00
Biancaneve: solo mozzarella	€ 6.00
Marinara: pomodoro, aglio, origano	€ 5.00
Caprese: mozzarella, pomodorini, origano	€ 8.00
Sapori del Sud: molto pom., molta mozz., basilico, origano, olio extravergine d'oliva	€ 8.00
Napoletana: pomodoro, mozzarella, acciughe	€ 8.00
Romana: pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe	€ 8.50
Pugliese: pomodoro, mozzarella, olive, cipolla	€ 8.50
Trevigiana: pomodoro, mozzarella, radicchio, pancetta	€ 8.50
Balalaica: pom., mozz., salame piccante, melanzane	€ 8.50
Montanara: pom., mozzarella, salsiccia, funghi freschi	€ 8.50
Diavola: pomodoro, mozzarella, salame piccante	€ 8.00
Wurstel e Patate: pom, mozzarella, wurstel, patate fritte	€ 8.50
Prosciutto cotto: pomod., mozz., prosciutto cotto	€ 8.00
Prosciutto crudo: pom., mozz., prosc. crudo di Parma	€ 9.50
Quattro stagioni: pom., mozz., prosciutto cotto, carciofi, funghi, salsiccia	€ 9.00
Quattro formaggi: mozzarella, formaggi misti	€ 9.00
Gorgonzola: mozzarella, gorgonzola	€ 9.00
Capricciosa: pom., mozz., prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive	€ 9.00
Faina: schiaccia con prosciutto crudo di Parma	€ 9.00
Calzone: pomodoro, mozzarella, funghi, prosc. cotto	€ 9.50
Tonnara: pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla	€ 10.00
Bufala: pomodoro, mozzarella di bufala Campana	€ 10.00
Porcini: mozzarella, funghi porcini	€ 10.00

Le pizze Speciali..

Barbè: mozz., pomodorini, prosciutto crudo; tutto in cottura	€ 10,50
BBQ: schiaccia macchiata con insalatina, pomini e misto griglia: salsiccia, pancetta, costine e salsa BBQ	€ 16.00
Fantasia: gusti misti scelti dal pizzaiolo	€ 14.00
Sirenetta: mozzarella, zucchine, gamberi	€ 14.00
Valtellina: mozz., speck, rucola, funghi freschi, grana a scaglie, olio tartufato; tutto in uscita	€ 14.00
Principe: pom., mozz., aglio, porcini, prosciutto crudo	€ 12.50
Tartufina: mozz., crema tartufata, speck, grana a scaglie	€ 13.50
Paris: mozz., radicchio, speck, brie; tutto in cottura	€ 12.50
Lombardia: mozzarella, noci, pancetta, gorgonzola	€ 12.00
Lipari: pom., mozzarella di bufala, salame piccante, pomodori secchi	€ 12.00
Sogliano: mozz., salsiccia, radicchio, formaggio di Fossa a scaglie	€ 12.00
Norma: pomodoro, mozzarella, melanzane, ricotta salata olive taggiasche	€ 12.00
Regina margherita: pom., mozzarella di Bufala, pomodorini, basilico	€ 10.50
Articioc: mozzarella, carciofi, crema di carciofi, salsiccia	€ 10.50
Messicana: pomodoro, mozzarella, fagioli, cipolla, salsiccia, pancetta	€ 10.50
Zucchetta: mozz., zucchine, pancetta, grana in cottura	€ 10.50
Schiacciatina con verdure: melanzane, zucchine, peperoni, radicchio, pomodorini, funghi freschi, rucola	€ 10.50
Buona 2 volte: schiacciatina con crudo di Parma, burrata pugliese, pomodoro rosso a fette, olio EVO Tutto fuori cottura.	€ 13.50

Le Pizze Speciali..

Patatosa: mozzarella, salsiccia, patate al forno, funghi porcini e grana a scaglie	€ 13.50
Fiori di zucca: mozzarella, fiori di zucca, salsiccia, porcini	€ 13.00
Misto funghi: pomod., mozzar., funghi porcini, funghi trifolati, funghi freschi	€ 12.00
Pescatora: pomodoro, frutti di mare	€ 12.00
Dinamite: pomodoro, mozzarella, salame piccante, peperoni, cipolla, salsiccia e gorgonzola	€ 11.50
Contadina: pom., mozz., melanzane, funghi freschi, radicchio, peperoni, rucola, crema di carciofi	€ 11.00
Veneto: pomodoro, mozzarella, pancetta, radicchio, brie	€ 10.50
Vesuvio: pomod., moz. di bufala, olive taggiasche, capperi, salame piccante, pomodorini gialli	€ 14.00

Variazioni e Aggiunte..

Stesa	+ € 2.50
Baby	- € 0.50
Doppio impasto	+ € 2.00
Kamut	+ € 2.00
Integrale/Farro	+ € 1.00
Molta Mozzarella	+ € 1.00
Bufala	+ € 3.00
Prosciutto crudo/Speck/Bresaola/Tonno	+ € 2.50
Formaggi/Crema tartufata/Crema carciofi	+ € 2.00
Taggiashe/Fiori di zucca/Noci	+ € 2.00
Scamorza affumicata/Ricotta salata	+ € 2.00
Olio tartufato/Uovo occhio di bue	+ € 1.50
Funghi porcini / Burrata pugliese	+ € 3.00
Fagioli/Pomodori secchi	+ € 1.50
Ingrediente semplice	+ € 0.50
Pizza per celiaci	+ € 3.00

Le Bevande..

Acqua San Bernardo 0.75 l € 3.00

Coca Cola alla spina:

Piccola 0,2 l € 3.00
Media 0.4 l € 5.00
Caraffa 1 l € 9.00

In bottiglia 0.33 l € 3.00

Coca Cola - Coca Zero - Fanta - Sprite

In lattina 0.33 l € 3.00

Coca Deca - Lemon Soda - Chinotto
Thè al limone - Thè alla pesca

Succhi di Frutta € 3.00

Vini Sfusi

0.25 l € 3.50 0.5 l € 6.00 1l € 11.00

Chardonnay, IGT 11.0 %

Pignoletto Frizzante, DOC 12.0 %

Sangiovese Zavalloni, DOC 13.5 %

Vino al Calice € 5.00/8.00

Birra alla Spina:

Moretti bionda 4,6 %
0.2 l € 3.00 0.4 l € 5.00 1l € 11.00

Ichnusa non filtrata, sarda 5.0 %
0.20 l € 3.50 0.4 l € 6.00 1l € 13.00

Affligem Rouge, belga 6.7 %
0.30 l € 5.00 0.5 l € 7.00 1l € 14.00

Erdinger Weisse bottiglia 0.5 l € 5.00

Augustiner Edelstoff 0,5 l € 7.00

Moretti analcolica bottiglia 0.33 l € 4.00

Peroni senza glutine 0.33 l € 4.00

Messina cristalli di sale 0.5 l € 5.00

Ceres 0.33 l € 4.00

Beck' s 0.33 l € 4.00

Corona 0.33 l € 4.00