

Gli Antipasti di Terra..

Battuta di Fassona con uovo marinato, tartufo nero e pane carasau	€ 20
Jamon Pata Negra con salsa all'aglio e crostini di pane	€ 22
Crostini misti (5pz)	€ 10
Pallet di affettati misti con squacquerone, gnocco fritto e piadina	€ 12
Melanzana ripiena alla Parmigiana Cotta al forno con pomodoro, bufala e basilico vegetariano	€ 12

Gli Antipasti di Mare..

Fiori di zucca al salmone affumicato e Philadelphia su crema di zafferano dell' "Orto dei nonni"	€ 13
Tacos di gamberi* con alga Wakame** e salsa Tzatziki (yogurt greco e cetrioli) **l'alga Wakame è ricca di vitamine B e C, ricca di fibre, protegge le mucose e lenisce l'acidità gastrica.	€ 14
Polpo* alla griglia su patate schiacciate e pomodorini confit	€ 18
Cozze alla tarantina o marinara con crostini di pane	€ 12
Fantasia dello Chef Misto di antipasti e fuori menù scelti dal nostro chef Luca Casadio	€ 21

Al tavolo viene servito pane fatto in casa

Piadina romagnola	€ 1.50
Gnocco fritto	€ 1.50
Schiacciatina al rosmarino o macchiata	€ 3.00

I primi di Terra..

Cappelletti romagnoli al ragù come tradizione vuole	€ 12
Ravioli verdi di noci e formaggio con briciole di speck e crumble di uovo	€ 13
Strozzapreti al ragù bianco di mora romagnola	€ 11
Pappardelle asparagi e crudo croccante	€ 11
Pappardelle ai porcini vegetariano	€ 13
Gnocchi di ceci con pesto di basilico, olive taggiasche, pomodorini e ricotta salata vegetariano	€ 12

I primi di Mare..

Schiaffoni al granchio*	€ 14
Ravioli di pesce* come Barbè insegna sughetto di gamberi* tagliati al coltello, leggermente piccanti	€ 16
Lasagnette gratinate al sapore di mare con calamari*, seppie*, gamberetti* e besciamella di mare	€ 14
Curzul allo Scoglio* pasta fatta in casa, tipicamente romagnola, simile allo spaghetti alla chitarra.	€ 18
Cous cous del marinaio con gamberi*, calamari*, cozze, vongole, ceci e carote	€ 15

Per i celiachi..

Cappelletti al Ragù	+ €2.00
Pasta secca a seconda del condimento	+ €1.00
Pizza a seconda del condimento	+ €3.00

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 al nostro sale profumato	€ 20
Maialino cotto a bassa temperatura con patate schiacciate e miele salato	€ 18
Coniglio arrosto al timo con cipoline borettane e patate al forno	€ 16
Cartuccera BBQ Costine di maiale marinate alla paprika dolce e cotte a bassa temperatura per circa 15 ore con patate fritte	€ 16
Black Burger vegetariano Pane nero al sesamo farcito con melanzane, pomodori secchi, zucchine e provola affumicata con patate al forno	€ 13
Big Angus 215g Pane al sesamo e Angus argentino 215g servito con bacon croccante, cipolla stufata e patatine fritte	€ 13

I secondi di Mare..

Gamberoni* al cartoccio con olive, capperi, pomodorini e acciughe	€ 17
Tonno* al sesamo bianco e nero su insalatina fresca, avocado e gelato al peperone rosso	€ 18
Spiedini di gamberi* e calamari* (4 pz)	€ 17
Fritto misto con verdure* specialità dello Chef, accompagnato da una salsa agrodolce (segreta)	€ 19

**In mancanza di prodotti freschi utilizziamo
prodotti surgelati o abbattuti*

La carne alla Griglia..

Grigliata di baghino (salsiccia, pancetta, salame fresco, costina, coppa)	€ 15
Misto di castrato (bacchetta, cosciotto, arrosticini)	€ 17
Spiedone misto con patate al forno (salsiccia, pancetta, pollo lardellato, manzo, pomini)	€ 17
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) 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.	€ 5,5/hg
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 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.	€ 5/hg
Grigliatona Barbè-cue (per 2 persone) misto di maiale, castrato e manzo serviti con verdure alla griglia e patate al forno	€ 58

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

<i>Coperto sala Griglia</i>	tovaglietta americana, situazione informale	€ 2.00
<i>Coperto sala Bianca</i>	tovagliato lungo, ambiente tranquillo	€ 2.50
<i>Coperto giardino</i>	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
Taggiasche/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