



Come dimenticare quei profumi invitanti che provenivano dalla cucina della nonna?

Per non dimenticare il gusto e la magia della tradizione, all'insegna dei sapori semplici e genuini del passato, veniamo a riproporvi piatti delle ricorrenze festive, piatti prelibati e gustosi della tradizione Romagnola.

Il piacere di stare a tavola e ritrovare l'atmosfera di una volta è l'augurio che ci riproponiamo.

Un cordiale benvenuto e vi auguriamo buon appetito

Informativa per la Gentile Clientela

Desideriamo informare i nostri ospiti che, presso questo esercizio pubblico, vengono serviti i seguenti prodotti freschi:

- Carni e prodotti ittici
- Pane e prodotti da forno

Non si esclude l'ausilio di prodotti surgelati e/o congelati, in particolare per i prodotti ittici. L'utilizzo di tali prodotti è strettamente legato alle condizioni meteorologiche, alla reperibilità e all'offerta dei generi alimentari di mercato al fine di garantire sempre la migliore qualità e freschezza possibili.



Piazza Castello – Una storia in poche righe

*Piazza Castello è il punto dove Savignano è nata due volte: prima come **castello medievale** arroccato sul colle di Castelvecchio, poi come **borgo rinato in pianura** grazie al cardinale Albornoz nel 1359.*

Qui sorgevano mura, torri e il ponte che controllava la via Emilia.

Oggi la piazza conserva solo tracce di quel passato, ma resta il luogo dove la città ha avuto origine “un piccolo spazio che custodisce secoli di storia, passaggi e rinascite”.



***Veduta dell'antico castello di Savignano sul Rubicone
(rinvenuta negli archivi fotografici del Comune di Savignano sul Rubicone)***



MENÙ

ANTIPASTI *uno stuzzichino con i sapori del mare*

ALICI MARINATE Allergeni: 4. 12	€ 10.00
<i>Alici dell'Adriatico, Insalatina, dadolata di pomodoro alla ragusana, cipolla di tropea.</i>	
SALMONE MARINATO Allergeni: 4	€ 12.00
<i>Salmone Norvegese, marinato con agrumi e sale dolce di Cervia.</i>	
COCKTAIL DI GAMBERI "RED PASSION" Allergeni: 2.3.7.10	€ 12.00
<i>Code di gambero cotte al vapore, servite con salsa aurora arricchita da Brandy.</i>	
POLPO, PATATE E OLIVE TAGGIASCHE Allergeni: 14	€ 11.00
<i>polpo tenero come vuole la tradizione, patate rustiche condite con olio e limone, olive taggiasche.</i>	

ANTIPASTI ... *dell'entroterra*

LA CIOTOLA DEL PASSATORE Allergeni: 1.3.7	€ 10.00
<i>Gnocco fritto, servite con Squacquerone DOP, e fichi caramellati.</i>	
TAGLIERE "CONTADINO" Allergeni: 1.7.12	€ 14.00
<i>Prosciutto Crudo 20 mesi, Salame nostrano, Coppa stagionata e Pecorino del pastore con ciuffi di verdure in agrodolce.</i>	
BATTUTA DI SCOTTONA AL COLTELLO Allergeni: 7.8	€ 15.00
<i>Dadolata di manzo, selezione carni di manzo, misticanza, mozzarella di bufala, frutto della passione, grani di pistacchio, cipollina frescadi tropea.</i>	
REALE DI SALUMI Allergeni: 1.7.12	Min. 2 Persone/(cad.) € 18.00
<i>Salumi: prosciutto crudo 24 mesi, salame nostrano, pancetta arrotolata al pepe, coppa stagionata. Formaggi: pecorino stagionato, bucciatto formaggio molle di Romagna, Squacquerone DOP, tutto arricchito con giardiniera, confetture, salse, miele, gnocco fritto e piadina.</i>	



PRIMI PIATTI *dai racconti dei marinai*

STROZZAPRETI ALLE CANOCCHIE DELL'ADRIATICO Allergeni:1.2.4.14 **€ 14.00**
Pasta fresca della tradizione Romagnola, un classico della cucina marinara dell'adriatico.

GNOCCHETTO DI PATATE ALLA PESCATORA Allergeni: 2.4.14 **€ 14.00**
Patate a pasta rossa, con un condimento dal sapore delicato della mazzancolla, della Seppia, cozze e vongole, zucchina.

RISOTTO ALLA MARINARA Allergeni:2.4.14 **Min. 2 Persone/(cad.) € 15.00**
Un primo piatto a base di pesce, ricco dei sapori del nostro mare, lo accompagnano vongole, cozze, molluschi, e crostacei.

TORTELLO AL BRANZINO Allergeni:1.3.4.7 **€ 15.00**
Pasta fresca della tradizione romagnola, ingredienti semplici e genuini, pomodorini confit, maggiorana, e briciole di tarallo

.... *piatto unico ... con i classici della Nostra cucina*

SPAGHETTONE ALLO SCOGLIO Allergeni 1.2.4.14 (min. 2 persone- prezzo a persona) **€ 19.00**
Spaghettoni di pasta fresca con semola rimacinata, vongole, cozze, molluschi, gamberi e crostacei.

..... *i sapori della tradizione contadina*

TAGLIATELLA "RAGU' DI SALSICCIA CON PISELLI Allergeni:1.3.7 **€ 12.00**
Pasta all'uovo fatti a mano, un ragù di salsiccia e piselli dell'orto come da tradizione contadina.

GNOCCHETTO DI PATATE CON RAGU' Allergeni:1.7 **€ 12.00**
Patate a pasta rossa e farina, con il condimento al ragù classico della nostra cucina.

TORTELLO AL CACIOCAVALLO Allergeni: 1.3.7 **€ 13.00**
Tortelloni di pasta fresca con semola rimacinata, ripieni di caciocavallo e ricotta, conditi con burro aromatizzato, scorza di limone e noce moscata.

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI BURRO E SALVIA – Allergeni: 1.3.7 **€ 12.00**
Pasta fresca ripiena con ricotta e spinaci, ragù tradizionale della cucina Romagnola.



SECONDE PORTATE *i classici della cucina marinata*

SEPIA CON PISELLI Allergeni: 14 <i>Seppia tenera in umido con piselli.</i>	€ 14.00
SPIEDO DI GAMBERI E CALAMARI Allergeni: 2.14 <i>Un classico della tradizione Romagnola. (2 spiedi di gambero e 2 di calamaro)</i>	€ 17.00
CAPELANTE GRATINATE E SPIEDINI DI MARE Allergeni: 1.2.14 <i>Capesante gratinate come vuole la tradizione, spiedo di gamberi e calamaro.</i>	€ 18.00
FRITTURA DI PESCE Allergeni: 1.2.14 <i>Calamari, gamberi e verdure.</i>	€ 16.00
ZUPPETTA DI CROSTACEI Allergeni: 1.2.4.14 (min. 2 persone - prezzo a persona) <i>Un classico della cucina Italiana, una accurata selezione di molluschi e crostacei.</i>	€ 25.00

.... *2 classici dell'entroterra*

TAGLIATA SALE E ROSMARINO Allergeni: - <i>Parte pregiata e tenera della lombata di bovino, cucinato alla griglia o sulla piastra, sale dolce di Cervia e rosmarino fresco.</i>	€ 20.00
SQUACQUERONE DI ROMAGNA FRITTO Allergeni: 1.3.7 <i>Mattonella di Squacquerone in tripla panatura croccante al Panko, servita su letto di misticanza e riduzione di Sangiovese.</i>	€ 14.00
GUANCIA DI MANZO AL SANGIOVESE Allergeni: 12 <i>Brasata per 8 ore nel vino rosso locale.</i>	€ 17.00
LA ROLATA DI CONIGLIO "COME UNA VOLTA" Allergeni: 1.7 <i>Coniglio disossato e farcito con salsiccia ed erbe del nostro orto, scaloppato e servito con il suo ristretto di fondo bruno.</i>	€ 15.00

Inoltre il nostro menù si arricchisce con le offerte gastronomiche del giorno, che vengono realizzate giornalmente con prodotti freschi e reperibili sul mercato.



CONTORNI ... *accompagnate un piatto come la tradizione vuole*

INSALATINA MISTA Allergeni: - <i>Un delicato mix di verdure fresche, datterino, misticanza orientale, julienne di carote.</i>	€ 5.00
PATATE RUSTICHE Allergeni: - <i>Patata di montagna in pasta gialla, tagliata a spicchi e cotte al forno.</i>	€ 5.00
ERBETTE MISTE Allergeni: - <i>Mix di verdure lessate, bieta, spinacino e cicoria ripassate in padella.</i>	€ 5.00
VERDURE IN SCAPECE Allergeni: 12 <i>Verdure fresche di stagione grigliate, marinate secondo tradizione, in olio extravergine.</i>	€ 6.00

DESSERT ... *il dolce momento*

CANTUCCI E ALBANA DOLCE DI ROMAGNA Allergeni: 1.3.8/7.6.5/12 <i>I nostri biscotti alle mandorle serviti con un calice di Albana dolce locale.</i>	€ 6.00
TIRAMISU' SCOMPOSTO Allergeni: 1.3.7 <i>Il tiramisù scomposto simile all'originale ma riproposto in forma scomposta, savoiardi, caffè espresso, crema di mascarpone.</i>	€ 6.00
BONET Allergeni: 1.3.7.8 <i>Il bonèt è un dolce tradizionale Piemontese, cacao, amaretti secchi e liquore al rhum.</i>	€ 6.00
LA NOSTRA ZUPPA INGLESE Allergeni: 1.3.7 <i>Strati alternati di soffice pan di spagna imbevuti nell'Alchermes, crema pasticcera alla vaniglia e crema vellutata al cacao.</i>	€ 6.00

COPERTO E SERVIZIO a persona	€ 2.50
-------------------------------------	---------------



MENU DEGUSTAZIONE

(solo su prenotazione)

I nostri menu degustazione nascono per raccontare una storia: quella della nostra terra, dei suoi prodotti e della cucina che da generazioni attraversa tutta la Romagna.

Ogni percorso è pensato come un viaggio:

piatto dopo piatto, accompagniamo l'ospite attraverso sapori autentici, tecniche tradizionali e interpretazioni contemporanee che rispettano la materia prima e valorizzano il lavoro dei nostri produttori.

Scegliere un menu degustazione significa affidarsi alla nostra mano, scoprire abbinamenti, consistenze e profumi che cambiano con le stagioni e con ciò che la natura offre ogni giorno.

È un invito a rallentare, ad assaporare, a vivere la cucina come un'esperienza, attraverso le memorie del territorio e al piacere di essere condiviso.

Richiedete informazioni al nostro personale per eventuali menu personalizzati, qui di seguito alcune proposte che richiamano i sapori della nostra terra:

Il menù dell'ORTO (Vegetariano)

Verdure, erbe e legumi diventano protagonisti Un'esperienza leggera ma appagante, pensata per chi cerca equilibrio, colore e gusto autentico.

Il menù di TERRA — (Menù a base di Carne)

Un viaggio nei sapori più profondi della tradizione romagnola.

Carni selezionate, cotture lente e profumi intensi raccontano una cucina sincera, capace di emozionare.

Il menù di MARE — (Menu a base di Pesce)

Un itinerario che segue il ritmo del mare e delle sue stagioni.

Tecniche leggere e abbinamenti che rispettano la delicatezza della materia prima.

Un menu elegante, pulito, dove ogni piatto è una piccola onda di sapore.

SENZA PENSIERI — (Menu per Celiaci)

Un'esperienza completa, sicura e senza rinunce.

Piatti naturalmente privi di glutine, studiati per garantire serenità e piacere a ogni portata.

Un percorso che valorizza ingredienti puri e preparazioni attente, senza compromessi sul gusto.

Su richiesta è possibile prenotare:

...crudo di pesce, ...catalana, ...gratinati.

Richiedete al personale di visionare alcuni dei nostri menù a degustazione.



LA NOSTRA CANTINA

"Mossi dalla passione sincera per il vino, frutto della terra e del lavoro delle persone che lo producono, crediamo che ogni calice racconti i propri luoghi d'origine, la personalità di chi li abita e una storia vera dettata dalla tradizione e dalla cultura del territorio.

Con questo spirito abbiamo selezionato alcune cantine che rappresentano il nostro territorio. Per preservare la peculiarità della nostra gastronomia, in questa carta dedicata ai vini, vi proponiamo alcuni classici che non possono mancare sulla nostra tavola."

<u>VINI ROSSI</u>		<u>Bottiglia</u>	<u>Calice</u>
LE GRILLAIE	Sangiovese Di Romagna D.O.C. Superiore <i>(Celli – Bertinoro – Cesena-Forlì)</i>	€ 18.00	
SANGIOVESE	Sangiovese Di Romagna D.O.C. Superiore <i>(Zavalloni – Cesena-Forlì)</i>	€ 16.00	€ 4.00
MORELLINO	Morellino di Scansano D.O.C.G. <i>(Vign. Morellino di Scansano - Roggiano)</i>	€ 20.00	
CA.ME'	Cabernet/Merlot I.G.P <i>(Vign. Campo del sole – Bertinoro - FC)</i>	€ 16.00	
VINO DELL'HOSTARIA	Macrì Sangiovese di Romagna I.G.P. <i>(Cantine Intesa – Faenza - Ravenna)</i>	€ 10.00	
VINO DELL'HOSTARIA Lt. 0.50	Macrì Sangiovese di Romagna I.G.P. <i>(Cantine Intesa – Faenza - Ravenna)</i>	€ 5.00	



<u>VINI BIANCHI</u>		<u>Bottiglia</u>	<u>Calice</u>
GEWURZTRAMINER	Gewurztraminer Trentino D.O.C. <i>(Cantina Toblino – Trentino)</i>	€ 20.00	
CHARDONNAY	Chardonnay Trentino Bio D.O.C. <i>(Cantina Toblino – Trentino)</i>	€ 18.00	
FRIULANO	Collio Friulano D.O.C. Sclaris <i>(Cantine Sclaris – Gorizia -Trentino-Alto Adige)</i>	€ 20.00	
PINOT GRIGIO	Pinot Grigio Trentino D.O.C. <i>(Cantina Toblino – Trentino)</i>	€ 18.00	
ALBANA	Albana di Romagna D.O.C.G. Secca <i>(Az. Agr. Zavalloni – Cesena – (FC)</i>	€ 16.00	€ 4.00
CAMPI DI FRATTA	Romagna Pagadebit D.O.C biologico <i>(Celli – Bertinoro - Forlì)</i>	€ 18.00	
REBOLA	Donna Teresina Colli di Rimini D.O.C. <i>(I Nobili della Mazzetta – Forlì - Cesena)</i>	€ 22.00	
PASSERINA	Passerina Terre di Chieti I.G.P. <i>(Tenuta Aligi Spinelli - Abruzzo)</i>	€ 17.00	€ 4.00
FALANGHINA	Identitas Falanghina Sannio D.O.P. Bio <i>(Cantine di Solopaca -Solopaca. Campania)</i>	€ 20.00	
VERMENTINO	S'Eleme Oro D.O.C.G. <i>(C. Vermentino dei Monti – Gallura Sardegna)</i>	€ 20.00	
VINO DELL'HOSTARIA	Macrì Trebbiano di Romagna I.G.P. <i>(Cantine Intesa – Faenza Ravenna)</i>	€ 10.00	Lt 0.50 € 5.00
<u>LE BOLLICINE</u>		<u>Bottiglia</u>	<u>Calice</u>
PROSECCO	Ripido Prosecco Sup D.O.C.G. <i>(Az. Agr. Le Volpere – Valdobbiadene)</i>	€ 22.00	
PROSECCO	Val D'oca Argento Prosecco D.O.C. Ex. Dry <i>(Cantine produttori di Valdobbiadene – Treviso)</i>	€ 18.00	€ 4.00
PIGNOLETTO	Macrì Pignoletto Frizzante D.O.C Ex. Dry <i>(Galassi – Terre di Cevico (Forlì - Cesena – E.R.)</i>	€ 14.00	€ 3.00
VINO DELL'HOSTARIA	Macrì Vino Bianco Frizzante <i>(Galassi – Terre di Cevico (Forlì - Cesena – E.R.)</i>	€ 10.00	
VINO DELL'HOSTARIA	Macrì Vino Bianco Frizzante <i>(Galassi – Terre di Cevico (Forlì - Cesena – E.R.)</i>	€ 5.00	
Lt 0.50			



VINI DOLCI

Bottiglia

Calice

MOSCATO D'ASTI	Cerretto Moscato d'Asti Dolce D.O.C.G. <i>(Vignaiuoli di Santo Stefano – Belbo - CN)</i>	€ 22.00
SPUMANTE	Albana Dolce Spumante D.O.C.- Bio <i>(Cantine Spalletti – Savignano s/Rubicone)</i>	€ 18.00
ALBANA	Albana Dolce <i>(Celli – Bertinoro – Cesena-Forli)</i>	€ 14.00

BEVANDE

Acqua Naturale, Frizzante	€ 2.50
Bibite In Bottiglia 33 Cl	€ 3.50

PER CONCLUDERE

Caffe Espresso, Deka, Orzo	€ 2.00
Caffe Corretto	€ 3.00
Amari E Liquori	€ 4.00
Grappe	€ 4.50/8.00
Whisky	€ 6.00/8.00
Rum	€ 6.00/8.00



INFORMATIVA ALLERGENI

Gentile Cliente, desideriamo informarla che alcuni degli alimenti e delle bevande serviti in questo locale possono contenere, o essere stati a contatto con, sostanze che possono provocare allergie o intolleranze.

In conformità al **Regolamento UE 1169/2011**, mettiamo a sua disposizione l'elenco dei **14 allergeni principali** che potrebbero essere presenti nei nostri piatti:



1. **Cereali contenenti glutine** (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e loro derivati)
2. **Crostacei** e prodotti a base di crostacei
3. **Uova** e prodotti a base di uova
4. **Pesce** e prodotti a base di pesce
5. **Arachidi** e prodotti a base di arachidi
6. **Soia** e prodotti a base di soia
7. **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. **Frutta a guscio** (mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
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 sesamo
12. **Anidride solforosa e solfiti** in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l
13. **Lupini** e prodotti a base di lupini
14. **Molluschi** e prodotti a base di molluschi

Avvertenze

- Le preparazioni in cucina possono comportare rischi di **contaminazione crociata**, nonostante le nostre procedure mirate a prevenirla.
- Per qualsiasi esigenza dietetica, allergia o intolleranza, **la invitiamo a informare il personale di sala**, che sarà lieto di fornirle maggiori dettagli sugli ingredienti utilizzati.