

Menù alla Carta

Antipasti

Terrina di Anguilla con cipolla all'agro di lamponi, pesto di taggiasche e capperi e paté del suo fegato	18,00
Baccalà mantecato e crema di sedano rapa	16,00
Vitello, cotto sui carboni, e salsa tonnata	16,00
6 Lumache alla Borgogna	16,00
Carpaccio di tonno rosso (Mediterraneo) all'olio, limone e saba di fortana ***	25,00
Sformato di erbette con zabaione al Parmigiano	15,00
Polipetti al sugo rosso	15,00

...la nostra selezione di salumi

Culatello – Podere Cadassa	1	18,00
Spalla cotta di Patanegra – Real Group		15,00
Pancetta Arrotolata – Podere Cadassa		15,00
Salame all'aglio – La Bosca (Codrea – Fe)		15,00

Primi Piatti

Risotto con le Rane	16,00
Bigoli all'uovo al torchio al sugo di seppia e il suo nero	16,00
Tagliatelle al prosciutto, burro e parmigiano	16,00
Tortelloni di Zucca al ragù "bianco" di anatra	15,00
Maccheroncini al torchio al ragù bianco di lumache e parmigiano	15,00

Secondi Piatti

Rane fritte ***	25,00
Anguilla a tranci al forno, radicchio fresco al limone e cenere di cipolla	25,00
Gratinati cotti e serviti in "cocotte" con verdure di stagione (Orata, Seppia, Capasanta e Mazzancolle ***)	23,00
Fritto di calamari, seppie, gamberi e zucchine ***	23,00
Faraona arrosto con patate al forno	20,00
Trippa alla Parmigiana	18,00
Salama da sugo con puré di patate	18,00

LA CACCIA

Pappardelle al ragù di Lepre	16,00
Cervo alla Cacciatore con polenta	22,00
Cinghiale in Salmi con polenta	22,00
Germano arrosto al vino bianco con polenta	25,00

Alcuni nostri prodotti subiscono un trattamento di abbattimento di temperatura rapido secondo il regolamento (CE) n° 853/2004

il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto al trattamento di bonifica preventiva conforme alla prescrizione del Reg. CE 853/2004, all.III. Sez. VIII, cap.3, Lettera D, Punto 3.

*** Prodotto acquistato fresco, abbattuto e surgelato internamente per la conservazione, nel rispetto della normativa sanitaria

- Per informazioni circa la presenza di ingredienti che possono generare allergie o intolleranze si prega di rivolgersi a personale in servizio che vi consegnerà il menù con le indicazioni degli allergeni presenti nei piatti proposti.

Proposte Menù Degustazione

Menù "Entroterra"

Baccalà mantecato e crema di sedano rapa

.....

Tagliatelle al prosciutto e parmigiano

.....

Faraona arrosto con patate

....

Gelato alla crema con aceto balsamico

45,00 bevande, coperto e pane esclusi

Questo Menù viene servito per tutti gli occupanti del tavolo

Menù "Territorio e Valle"

Terrina di Anguila, pesto olive e capper, cipolla all'agro

.....

3 lumache alla Borgogna

.....

Pappardelle al ragù di Lepre

.....

Risotto con le rane

.....

Cervo e Cinghiale con polenta

.....

Gelato alla crema con aceto balsamico

55,00 bevande, coperto e pane esclusi

Questo Menù viene servito per tutti gli occupanti del tavolo

**Si ricorda alla gent. clientela che il locale chiude
a pranzo alle 15.30 e a cena alle 24:00**

SUI PRODOTTI

Elenco dei principali prodotti che utilizziamo:

Lumache pomatia – Bronzato
Rane, Fish & Frogs a Ravenna
Pesce e Crostacei, Beneventi a San Giuseppe di Comacchio (FE)
Salama da sugo al cucchiaino – LA Bosca -Codrea (fe)
Riso Carnaroli, Aquerello a Vercelli
Cardoncelli, Friarielli e Borragine da Spirito Contadino (FG)
Tartufi e Funghi, Appennino Food a Savigno (Bo)
Olio – Orlandi (Vr)
Olio – Marina Palusci
Farine per Pane e Pasta, Petra Farine Biologiche Molino Quaglia
Cioccolato, Valrhona

Coperto & Pane (nostra produzione) 4,00

Caffè 70% Arabica 30% Robusta– La Brasiliana 2,00

Acqua Pejo 2,00

Acqua Surgiva 2,00

PROPOSTE AL CALICE

..bolle..

Cremant Brut Tradition - Wunsch et Mann (Alsazia) 8.00

Chardonnay "Lore" – Mattarelli 4.00

..bianchi ..

Albana – Monticino Rosso 6,00

Arneis – De Marie 6,00

Verdicchio – Podere Sabbioni 6,00

Hélia (*Grecanico, Catarratto*) – Alcesti 6,00

..rossi..

Rosso Piceno (*Montepulciano*) – Podere Sabbioni 6.00

Rosso Sangiovese – Monticino Rosso 6.00

Dolcetto – De Marie 6,00

Barbera 18 Marzo 1878 – Boveri 6,00

- Per informazioni circa la presenza di ingredienti che possono generare allergie o intolleranze si prega di rivolgersi a personale in servizio che vi consegnerà il menù con le indicazioni degli allergeni presenti nei piatti proposti.