

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 zucchine	16,00
Vitello, cotto sui carboni, capperi e salsa tonnata	16,00
Paté di fegatelli d'anatra, pan carrè e nocciole	15,00
6 Lumache alla Borgogna	18,00
Carpaccio misto di Ombrina, Branzino e Tonno Rosso (Mediterraneo)	25,00
Alici marinate e pan cotto al pomodoro	15,00
Ali di Razza al vapore, olio, sale e pepe con crema di sedano rapa	15,00
Sformato di erbe con cuore di ricotta e salsa pizzaiola	15,00

...la nostra selezione di salumi

Culatello – Podere Cadassa	18,00
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
Tagliolini al bianco di Rombo	16,00
Tortelloni di Zucca al ragù "bianco" di anatra	16,00
Tagliatelle al ragù bianco di lumache e parmigiano	16,00
Rigatoni al torchio al sugo di Fagiano (in bianco)	16,00

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, Ombrina, Seppia, Capasanta e Mazzancolla ***)	25,00
Fritto di calamari, seppie, gamberi e zucchine ***	22,00
Faraona arrosto con patate al forno	20,00
Roast-Beef di Manzo, piselli e parmigiano	20,00

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, Letterda 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.

Menù "Entroterra"

Baccalà mantecato e crema di zucchine

.....

Rigatoni al torchio al sugo di Fagiano (in bianco)

.....

Faraona al forno 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"

Ali di Razza al vapore, olio, sale e pepe con crema di sedano rapa

.....

3 lumache alla Borgogna

.....

Risotto con le Rane

.....

Tagliolini al bianco di Rombo

.....

Anguilla al forno, radicchio fresco al limone e cenere di cipolla

.....

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 Borrachine 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

- 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.