

## Menu

### Antipasti

#### Pesce

Mazzancolle, verze, bruciatini  
e balsamico.....**€ 16,00**

Calamari a vapore con lischi,  
olio e agrumi .....**€ 16,00**

Cous-cous con cardi, sgombro cotto al sale  
e bagna-cauda .....**€ 15,00**

Capasante arrostate con topinambur  
e funghi pioppini trifolati .....**€ 16,00**

**Assaggio di pesce crudo**  
(assaggio di quattro qualità di pesce in un unico  
piatto) .....**€ 28,00**

#### Carne

Selezione di salumi di  
Mora Romagnola.....**€ 13,00**

Bocconcini di coniglio con patate  
e funghi .....**€ 13,00**

Insalatina di fagiano con  
noci e balsamico .....**€ 13,00**

Petto di germano affumicato  
con misticanza e saba.....**€ 13,00**

### Primi

#### Pesce

Risotto mantecato al brodetto di pesce con chips  
di carciofi e polvere di prezzemolo.....**€ 20,00**

Ravioli di cardi ed erba cipollina  
con brodetto di lumachini .....**€ 18,00**

Passatelli serviti asciutti  
con crostacei e funghi pioppini .....**€ 18,00**

Gnocchi di ricotta con baccalà,  
olive e basilico .....**€ 16,00**

Pappardelle con canocchie  
alla vecchia maniera.....**€ 16,00**

#### Carne

Tortelli di patate e verze  
con guanciale e rosmarino .....**€ 15,00**

Riso Carnaroli mantecato  
all'anatra di valle .....**€ 14,00**

Tagliatelle alla lepre e  
salsa di parmigiano .....**€ 14,00**

Strozzapreti al ragù di  
Mora Romagnola.....**€ 13,00**

## Menu

### Pietanze

#### Pesce

Filetto di sgombro grigliato  
con la giardiniera fatta in casa .....€ 20,00

Baccalà al forno con radicchio brasato  
e salsa al sangiovese .....€ 22,00

Rombo con carciofi arrostiti  
al rosmarino .....€ 25,00

Pescatrice con cardi e patate in umido  
come una volta .....€ 22,00

**Il nostro fritto di paranza .....€ 18,00**

#### Carne

Piccione rosolato, funghi  
e salsa al vermouth bianco .....€ 23,00

Cosce di faraona al forno,  
con carciofi e broccoletti .....€ 16,00

Stracotto di Mora Romagnola al Sangiovese  
con crema di polenta.....€ 18,00

Filetto di Mora Romagnola  
con erbe all'aglio .....€ 20,00

### Dessert

Crema catalana al pistacchio .....€ 10,00

Degustazione di gelati artigianali .....€ 10,00

Crema chantilly alla vaniglia con frutti di bosco  
freschi e crumble alle mandorle .....€ 10,00

Tortino al cioccolato con cuore caldo e  
ananas flambata al Grand Marnier .....€ 10,00

Semifreddo al gianduia, gelèe  
e crema all'arancia .....€ 10,00

Namelaka al cocco, cremoso al caramello  
e la sua salsa .....€ 10,00

Spuma di ricotta, pere al vino rosso e tortina di  
mandorle .....€ 10,00