

MENU

Croquetas de jamón con alioli (International Dish Spagna)	€18
Battuta al coltello di bianca modenese con tartufo nero estivo, scalogno, olio extra vergine di romagna	€20
“Minestrone” di verdure d’estate, asciutto ed in due temperature	€15
Culaccia di bodria, pan brioche e burro di montagna	€19
Capesante con salsa di ciliegie e olio extra vergine di Romagna	€18
Gnocchi ai funghi galletti e porcini	€20
Tortelli ripieni di parmigiano reggiano con prosciutto di mora cotto nel forno a legna	€18
Le nostre tagliatelle al ragu’ da ingredienti 100% locali	€16
Spaghettoni burro, alici e pane croccante profumato alle erbe	€20
Costata Fattoria Zivieri con verdure di inizio estate e salsa alle ciliegie	€28
La zuccina bianca bolognese croccante, il fiore ed il ripieno di carne al pomodoro	€24
Faraona ripiena arrosto con con spicchi di scarola	€24
Pesce spada, melanzane a “funghetto”	€28
Verdure in cotture differenziate	€20
Crostatina con crema pasticcera e pesche	€9
Mascarpone valsamoggia, crema dolce d’uovo, nocciole tostate a fuoco e scaglie di cioccolato ruket bolivia 80%	€9
Cre moso di yogurt con ciliegie caramellate	€9
Gelato di crema d’altri tempi	€7
Coperto	€3