

## SECONDI

---

<i>Spalla di agnello, erbe, fonduta di pecorino</i>	<b>18 €</b>
<i>vino al calice consigliato: Sangioviata (Sangiovese) Soc. Agricola La Collina (Brisighella)</i>	<b>6 €</b>
<i>Costoletta di rombo, zucchini/menta e pistacchio tostato</i>	<b>25 €</b>
<i>vino al calice consigliato: Chardonnay '21 Alois Lageder (Alto Adige)</i>	<b>5 €</b>
<i>Faraona allo scalogno di Romagna glassato e Saba con patata schiacciata</i>	<b>20 €</b>
<i>vino al calice consigliato: : Barbera Vegia Rambana '20 La Colombara (Derthona / Alessandria)</i>	<b>5 €</b>
<i>Baccalà alla piastra, crema di prezzemolo, acciuga e spuma di squacquerone</i>	<b>22 €</b>
<i>vino al calice consigliato: Chenin Blanc '21 Spier 1692 (Sud Africa)</i>	<b>5 €</b>
<i>Melanzana al forno, pomodorini canditi, stracciatella, basilico</i>	<b>15 €</b>
<i>vino al calice consigliato: Negroamaro rosato Kreos '21 Castello Monaci (Puglia)</i>	<b>5 €</b>
<i>Maialino croccante, cipolla in camicia, ristretto di vermouth al profumo di lavanda</i>	<b>20 €</b>
<i>vino al calice consigliato: Spino Marugo Brut Nature (Sangiovese) Az. Agr. Zaccarini (Romagna)</i>	<b>6 €</b>
<i>“il Mare a Pezzi” con pesce in tranci alla plancia e verdure all’agro saltate</i>	<b>25 €</b>
<i>vino al calice consigliato: Alta Langa Brut Millesimato '18 Cuvage (Piemonte)</i>	<b>7 €</b>
<i>Filetto in bassa temperatura, aceto di ciliegia, cialda di melanzana al cacao</i>	<b>26 €</b>
<i>vino al calice consigliato: Sangioviata (Sangiovese) Soc. Agricola La Collina (Brisighella)</i>	<b>6 €</b>



## FORMAGGI

Ogni mese proponiamo una selezione di eccellenze casearie da vari angoli d'Italia con stagionature e affinamenti diversi accompagnata da marmellate o mostarde fatte in casa e pane integrale.

<i>Piatto da 3 formaggi</i>	<b>12 €</b>
<i>Piatto da 6 formaggi</i>	<b>16 €</b>
<i>vino al calice consigliato: "Oro et Laboro" (passito di Albana e Sauvignon Blanc ) Leone Conti</i>	<b>6 €</b>

La nostra prima scelta sono materie prime fresche, ma in caso di irreperibilità ricorriamo a prodotti surgelati di prima qualità.  
Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili, rivolgersi al personale di servizio.

## ANTIPASTI

---

<i>Crudo di dentice rosa, maionese di sedano, cialda di nocciole</i>	<b>22 €</b>
<i>drink consigliato: Gin Tonic con Mermaid Pink Gin e tonica all'hibiscus</i>	<b>9 €</b>
<i>“il Classico della Casa” Creme brulè di squacquerone, Prosciutto Extra "Onesto Ghirardi" di Langhirano 36 mesi "Extra Dolce", susina scioppata e bruschetta con fricò di ortaggi</i>	<b>15 €</b>
<i>vino al calice consigliato: Spino Marugo Brut Nature (Sangiovese) Az. Agr. Zaccarini (Romagna)</i>	<b>6 €</b>
<i>Fiore di zucca, patata/ricotta/acciuga in pastella con burrata</i>	<b>13 €</b>
<i>vino al calice consigliato: Alta Langa Brut Millesimato '18 Cuvage (Piemonte)</i>	<b>7 €</b>
<i>Vapore di mare con le primizie estive</i>	<b>16 €</b>
<i>vino al calice consigliato: Chardonnay '21 Alois Lageder (Alto Adige)</i>	<b>5 €</b>
<i>Lingua, lampone, salsa verde di pistacchio, vino cotto</i>	<b>16 €</b>
<i>vino al calice consigliato: Spino Marugo Brut Nature (Sangiovese) Az. Agr. Zaccarini (Romagna)</i>	<b>6 €</b>
<i>Carpaccio di filetto al coltello, squacquerone, misticanza e pomodoro zebrino</i>	<b>18 €</b>
<i>vino al calice consigliato: Alta Langa Brut Millesimato '18 Cuvage (Piemonte)</i>	<b>7 €</b>
<i>Polpo in tempura nera, pomodoro all'acqua di mare e bruschetta di bufala</i>	<b>16 €</b>
<i>vino al calice consigliato: Spino Marugo Brut Nature (Sangiovese) Az. Agr. Zaccarini (Romagna)</i>	<b>6 €</b>
<i>"Il Pomodoro": bistecca di pomodoro “cuore di bue”, pane all'acqua di pomodoro e aceto, pomodoro nero, fonduta di mandorla e granita di pomodoro al basilico</i>	<b>14 €</b>
<i>drink consigliato: Gin Tonic con Langley's London Dry e tonica alla yuzu</i>	<b>8 €</b>

## PRIMI

### LA TRADIZIONE

*Siamo felici e onorati di servire pasta tirata ancora al mattarello, con uova di galline allevate in libertà.  
Cappellacci, tagliatelle, tagliolini, passatelli, strozzapreti e cappelletti di magro.  
Anche con condimenti tradizionali, chiedete al vostro cameriere.*

---

<i>Cappellaccio di ravignolo “Fattoria Trapoggio”, vongole, salicornia</i>	<b>16 €</b>
<i>vino al calice consigliato: Chardonnay '21 Alois Lageder (Alto Adige)</i>	<b>5 €</b>
<i>Ravioli ripieni di melanzana con prosciutto cotto di Pata Negra e provola</i>	<b>16 €</b>
<i>vino al calice consigliato: Barbera Vegia Rambana '20 La Colombera (Derthona / Alessandria)</i>	<b>5 €</b>
<i>Spaghettoni “Pasta Mancini” all'arrabbiata di mare con cozze e capperi croccanti</i>	<b>14 €</b>
<i>vino al calice consigliato: Spino Marugo Brut Nature (Sangiovese) Az. Agr. Zaccarini (Romagna)</i>	<b>6 €</b>
<i>Gnocchi di patate al pesto freddo di basilico e fricò di ortaggi estivi</i>	<b>12 €</b>
<i>vino al calice consigliato: Negroamaro rosato Kreos '21 Castello Monaci (Puglia)</i>	<b>5 €</b>
<i>Passatelli asciutti con fiori di zucca, sarde e pomodorino giallo</i>	<b>14 €</b>
<i>vino al calice consigliato: Chardonnay '21 Alois Lageder (Alto Adige)</i>	<b>5 €</b>
<i>Tagliatelle al mattarello con il nostro ragù romagnolo</i>	<b>12 €</b>
<i>vino al calice consigliato: Barbera Vegia Rambana '20 La Colombera (Derthona / Alessandria)</i>	<b>5 €</b>
<i>Paccheri al tonno, crema di borlotti e bottarga</i>	<b>16 €</b>
<i>vino al calice consigliato: Alta Langa Brut Millesimato '18 Cuvage (Piemonte)</i>	<b>7 €</b>