



IL PRANZO DELLA DOMENICA

;)

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.

MENU ALLA CARTA

ANTIPASTI TERRA

Taglierino di salumi con rustico di sottoli e piadina + Bruschetta di pane di segale cotto al forno a legna di San Patrignano con cavolo nero saltato **12 €**

Bruschetta di pane di segale cotto al forno a legna di San Patrignano con pancetta BBQ, fonduta di pecorino di fossa e cicoria + Zucca al forno **10 €**

ANTIPASTI MARE

Vapore di mare con extravergine RoRo emulsionato al limone **15 €**

Seppia e Piselli **16 €**

PRIMI TERRA

Tagliatelle al mattarello con il nostro ragù romagnolo **12 €**

Passatelli in brodo **12 €**

Strozzapreti porcini e salsiccia **12 €**

PRIMI MARE

Minestra di monfettini in brodo di pesce dell'Adriatico **15 €**

Rigatoni all'amatriciana di mare con ventresca di ricciola **16 €**

Spaghetti verdi alla chitarra, sugo bianco di seppia, calamari arrostiti, spinaci croccanti **16 €**

SECONDI DI TERRA (e un gustoso secondo vegetariano..)

Tagliata di entrecote di manzo con ortaggi di stagione **25 €**

“Carne sui carboni” salsiccia, agnello, manzo, costina, coppa fresca e pane bruscato con verdure di stagione **16 €**

Pollastrello in tegame, pomodori gratinati e patate arrosto **16 €**

Cavolfiore: Griglia, forno, la sua crema, le sue chips e cous cous di.. cavolfiore! **14 €**

SECONDI DI MARE

Tagliata di tonno e verdure di stagione **24 €**

Frittura di mare con calamari, alici e tempura di verdure **18 €**

Polpo affumicato in casa al profumo di alloro, salsa beccafico, broccoli **18 €**

CONTORNI

Broccoli e Cavolfiori con emulsione al limone **5 €**

Zucca al pepe nero **6 €**

Patate al forno **5 €**

Padellina di ortaggi **8 €**

Carote brasate al timo **5 €**

Batata (patata americana) sabbiata **5 €**

DOLCI

Parfait di zabaione, sfoglia caramellata, croccante di mandorle e mou al caffè **7 €**

Zuppa inglese della tradizione **7 €**

Cestino con chantilly al limone, frutti di bosco e fragole **7 €**

Panna cotta e crema di latte all'infuso di camomilla **7 €**

Gelato fatto in casa al fior di latte e amarene di Babbi **7 €**

Gelato fatto in casa al cioccolato extra fondente al sale di Maldon e arachidi tostate **7 €**
