

## SECONDI

---

*Spalla di agnello, erbe, fonduta di pecorino* **18 €**

*vino al calice consigliato:* Le Betulle Sangiovese Superiore '19 BIO Leone Conti (Faenza) **6 €**

---

*Faraona allo scalogno di Romagna glassato e Saba con patata schiacciata* **20 €**

*vino al calice consigliato:* Rosso degli Spezieri Col d' Orcia (Montalcino / Toscana) **5 €**

---

*Baccalà alla piastra, bagnacauda, batata* **22 €**

*vino al calice consigliato:* Negroamaro rosato Kreos '21 Castello Monaci (Puglia) **5 €**

---

*Cavolfiore al forno, la sua crema, le sue chips e cous cous di.. cavolfiore!* **15 €**

*vino al calice consigliato:* Omnes Dies Abbazia di Novacella (Alto Adige) **5 €**

---

*Coniglio disossato al forno, pavé di patata, salsa al prosciutto di Parma* **20 €**

*vino al calice consigliato:* Le Betulle Sangiovese Superiore '19 BIO Leone Conti (Faenza) **6 €**

---

*“il Mare a Pezzi” con pesce in tranci alla planca e verdure all’agro saltate* **25 €**

*vino al calice consigliato:* Alta Langa Brut Millesimato '18 Cuvage (Piemonte) **7 €**

---

*Filetto di manzo, fico rosso in padella, cialda al cacao* **26 €**

*vino al calice consigliato:* Hobo (Magliocco in purezza) L'Acino Vini (Calabria) **6 €**

---



## 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.*

---

*Piatto da 3 formaggi* **12 €**

*Piatto da 6 formaggi* **16 €**

---

*vino al calice consigliato:* "Oro et Laboro" (passito di Albana e Sauvignon Blanc ) Leone Conti **6 €**

---

*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>Cipolla dolce fondente con salame fresco bbq, profumo di rosmarino</i>	<b>12 €</b>
<i>vino al calice consigliato: Alta Langa Brut Millesimato '18 Cuvage (Piemonte)</i>	<b>7 €</b>
<i>Vapore di mare con extravergine RoRo emulsionato al limone</i>	<b>16 €</b>
<i>vino al calice consigliato: Chardonnay '21 Alois Lageder (Alto Adige)</i>	<b>5 €</b>
<i>Fegato di vitello, crema di latte, cipolla, nocciole affumicate e Vov</i>	<b>14 €</b>
<i>vino al calice consigliato: Hobo (Magliocco in purezza) L'Acino Vini (Calabria)</i>	<b>6 €</b>
<i>Crema brulè di squacquerone, fico caramellato in casa, Prosciutto di Parma filiera corta, piadina sfogliata</i>	<b>15 €</b>
<i>vino al calice consigliato: Novebolle Brut (Trebbiano/Famoso) Bolé (Romagna)</i>	<b>5 €</b>
<i>Battuta di filetto al coltello, salsa all'acciuga, tuorlo fritto e cialda di pane alle noci</i>	<b>18 €</b>
<i>vino al calice consigliato: Alta Langa Brut Millesimato '18 Cuvage (Piemonte)</i>	<b>7 €</b>
<i>Polpo affumicato in casa al profumo di alloro, salsa beccafico, broccoli</i>	<b>16 €</b>
<i>vino al calice consigliato: Omnes Dies Abbazia di Novacella (Alto Adige)</i>	<b>5 €</b>
<i>Zucca in crosta, ravignolo fresco, sottobosco di funghi alla maggiorana</i>	<b>14 €</b>
<i>drink consigliato: Arneis Roero '21 Ricossa (Piemonte)</i>	<b>5 €</b>

## PRIMI

### LA TRADIZIONE

*Siamo felici e onorati di servire pasta tirata ancora al mattarello, con uova di galline allevate in libertà.*

---

<i>Cappellaccio di ravignolo "Fattoria Trapoggio", ragù bianco di agnello, macis</i>	<b>16 €</b>
<i>vino al calice consigliato: Hobo (Magliocco in purezza) L'Acino Vini (Calabria)</i>	<b>6 €</b>
<i>Plin di stracotto, crema di pane bianco, salsa verde</i>	<b>16 €</b>
<i>vino al calice consigliato: Alta Langa Brut Millesimato '18 Cuvage (Piemonte)</i>	<b>7 €</b>
<i>Spaghetti verdi alla chitarra, sugo bianco di seppia, calamari arrostiti, spinaci croccanti</i>	<b>15 €</b>
<i>vino al calice consigliato: Omnes Dies Abbazia di Novacella (Alto Adige)</i>	<b>5 €</b>
<i>Gnocchi di patate arrosto con foglie di cavolo nero e morbido di ceci</i>	<b>12 €</b>
<i>vino al calice consigliato: Negroamaro rosato Kreos '21 Castello Monaci (Puglia)</i>	<b>5 €</b>
<i>Minestra di monfettini in brodo di pesce dell'Adriatico</i>	<b>15 €</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: Le Betulle Sangiovese Superiore '19 BIO Leone Conti (Faenza)</i>	<b>6 €</b>
<i>Rigatoni all'amatriciana di mare con ventresca di ricciola</i>	<b>16 €</b>
<i>vino al calice consigliato: Arneis Roero '21 Ricossa (Piemonte)</i>	<b>5 €</b>