

SECONDI

Spalla di agnello, erbe, fonduta di pecorino **20 €**

vino al calice consigliato: Guiry '20 Sangiovese Tenuta biodinamica Mara (San Clemente/Romagna) **6 €**

Anatra dorata, carota cajun, arancia **22 €**

vino al calice consigliato: Frappato '21 COS (Sicilia) **6 €**

Baccalà alla piastra, guazzetto di piselli, foglie di capperi, cipollotto brasato **22 €**

vino al calice consigliato: Timo Vermentino '22 San Marzano (Puglia) **5 €**

Sedano rapa arrosto, marinato, le sue chips ed emulsione di aceto di mele e cocco **16 €**

vino al calice consigliato: Chardonnay '21 Alois Lageder (Alto Adige) **5 €**

Coniglio disossato al forno, acqua di pomodoro giallo, olive disidratate **20 €**

vino al calice consigliato: Guiry '20 Sangiovese Tenuta biodinamica Mara (San Clemente/Romagna) **6 €**

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

vino al calice consigliato: Blanquette de Limoux Methode Traditionelle Guinot (Languedoc/Francia) **6 €**

Filetto di manzo, saba di mele, funghi shitake **26 €**

vino al calice consigliato: Nebbiolo '19 Ricossa (Langhe/Piemonte) **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

Carciofo alla romana, inglese salata, Cynar, cialda di mais **16 €**

vino al calice consigliato: Blanquette de Limoux Methode Traditionelle Guinot (Languedoc/Francia) **6 €**

Vapore di mare con extravergine RoRo emulsionato al limone **18 €**

vino al calice consigliato: Chardonnay '21 Alois Lageder (Alto Adige) **5 €**

Fegato di vitello, crema di latte, cipolla, nocciole affumicate **14 €**

vino al calice consigliato: Nebbiolo '19 Ricossa (Langhe/Piemonte) **6 €**

Creme brulè di squacquerone, fico caramellato in casa, Prosciutto di Parma filiera corta, piadina sfogliata **15 €**

vino al calice consigliato: Novebolle Brut (Trebiano/Famoso) Bolé (Romagna) **5 €**

Battuta di filetto al coltello, salsa all'acciuga, tuorlo fritto e cialda di pane alle noci **20 €**

vino al calice consigliato: Blanquette de Limoux Methode Traditionelle Guinot (Languedoc/Francia) **6 €**

Polpo in tempura nera, salsa all'arrabbiata di mare e scarpetta all'acqua di bufala **17 €**

vino al calice consigliato: Timo Vermentino '22 San Marzano (Puglia) **5 €**

Patata nella cenere, Blu dell'abbondanza di Renato Brancaleoni, lardo, paprika al fumo **14 €**

vino al calice consigliato: Riesling '21 Rebhuhn Aldinger (Fellbach/Germania) **6 €**

PRIMI

LA TRADIZIONE

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

Cappellaccio di ravigliolo "Fattoria Trapoggio", ragù bianco di agnello, macis **16 €**

vino al calice consigliato: Nebbiolo '19 Ricossa (Langhe/Piemonte) **6 €**

Risotto "Riseria Gazzani" zafferano, asparagi, cocco **16 €**

vino al calice consigliato: Blanquette de Limoux Methode Traditionelle Guinot (Languedoc/Francia) **6 €**

Spaghetti verdi alla chitarra, sugo bianco di seppia, calamari arrostiti, spinaci croccanti **18 €**

vino al calice consigliato: Timo Vermentino '22 San Marzano (Puglia) **5 €**

Passatelli asciutti, fave, pecorino e mazzancolle nostrane **18 €**

vino al calice consigliato: Frappato '21 COS (Sicilia) **5 €**

Minestra di monfettini in brodo ristretto di pesce dell'Adriatico **16 €**

vino al calice consigliato: Chardonnay '21 Alois Lageder (Alto Adige) **5 €**

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

vino al calice consigliato: Guiry '20 Sangiovese Tenuta biodinamica Mara (San Clemente/Romagna) **6 €**

Rigatoni all'amatriciana di mare con ventresca di ricciola **18 €**

vino al calice consigliato: Riesling '21 Rebhuhn Aldinger (Fellbach/Germania) **5 €**
