PER COMINCIARE

CROSTINI MISTI € 10,00 .....
FUNGHI PORCINI O GALLETTI, FEGATINI

I SALUMI DI ALBERICO € 8,00 .....
LA NOSTRA PIADINA DI FARINA BIO MACINATA A PIETRA
SALAME, PROSCIUTTO, MORTADELLA, PANCETTA ARROTOLATA, COPPA

TORTINO DI ZUCCA € 8,50 .....
ZUCCA, CIME DI RAPA, PEPERONCINO, SQUACQUERONE

CAPPESANTE DELLO CHEF € 8,50 .....
CAPPESANTE, SPINACINI CROCCANTI, SANSHO

PESCE AZZURRO AL FORNO € 8,00 .....

SALMONE MARINATO € 9,00 .....
SALMONE FRESCO MARINATO DA NOI, BURRO,
CROSTINI DI PANE DI SEGALE

LA PASTA LA FACCIAMO NOI

PASSATELLI ASCIUTTI € 12,50 .....
PASSATELLI ROMAGNOLI, VONGOLE VERACI, BOTTARGA DI MUGGINE

PASSATELLI IN BRODO € 7,00 .....

TAGLIOLINI AI PORCINI E GALLETTI € 11,00 .....

CAPPELLETTI AL RAGU' O IN BRODO € 9,50 .....

IL RISO

RISOTTO CAPPESANTE, RADICCHIO E BRUCIATINI
€ 13,00 .....

RISOTTO ZUCCA E NOCCIOLE
€ 10,00 .....

BIMBI

PASTA CORTA AL RAGU'
€ 6,00 .....

COTOLETTA DI POLLO
E PATATINE FRITTE
€ 9,00 .....

Cucina Retrò
C'era una volta in Romagna

Prendi il menù
e pensaci su!

Acchiappa la penna,
scegli il tavolino,
poi concentrati un
pochino.

Scrivi quanti piatti
vuoi mangiare
e passa alla cassa:
c'è la tovaglietta
da ritirare!

Salda il conto per intero,
il coperto è a costo ZERO

Ora rilassati,
è il tuo momento,
ti serviremo
in breve tempo!

Se siete in tanti
a voler mangiare
nell'attesa
potete stuzzicare,
con un crodino
temporeggiare :-)

piatto vegetariano o vegano

Per volontà dello chef o disponibilità di mercato, ogni piatto può contenere uno o più ingredienti surgelati, congelati o abbattuti. Inoltre ogni piatto contiene molecole, tracce o quantità consistenti di ognuno dei seguenti allergeni: glutine, crostacei, molluschi, pesce, latticini, frutta a guscio, arachidi, lupini, uova, soia, anidride solforosa e solfiti, senape, sesamo e sedano. Se hai qualche allergia rivolgiti all personale di sala per informazioni.

TE LO FRIGGO .....

SENZA SPINE E VERDURE € 13,00 .....
GAMBERI, CALAMARI, MELANZANE, ZUCCHINE

PARANZA E ZUCCA € 13,00 .....
PESCE FRESCO DI PARANZA SECONDO MERCATO

ANGUILLA E TOCCIO AGRODOLCE € 13,00 .....
DALLE NOSTRE VALLI, CON INTINGOLO "A BECCO D'ASINO"

PATATINE € 3,50 .....

FRIGGIAMO CON OLIO DI GIRASOLE DI PRIMISSIMA QUALITA'

..... O TE LO GRIGLIO ?

TRANCIO DI PESCATO € 15,00 .....
PESCE SECONDO MERCATO (200g), VERDURE DI STAGIONE

TONNOBURGER € 15,00 .....
TONNO NOSTRANO (200g), PANE ARTIGIANALE, ANETO,
POMODORO, INSALATA, ACCOMPAGNATO DA PATATINE FRITTE

LIMOUSINEBURGER € 13,00 .....
BURGER DI LIMOUSINE (150g), PANE ARTIGIANALE, INSALATA,
POMODORO, CIPOLLA CARAMELLATA, ACCOMPAGNATO DA PATATINE FRITTE

FILETTO DI MANZO E PORCINI € 16,50 .....

SEITAN, RADICCHIO, ZUCCA, PATATE € 10,00 .....

VERDURE DI STAGIONE € 4,00 .....

PER FINIRE IN BELLEZZA

I DOLCI PRODOTTI DA NOI

€ 5

MASCARPONE - TIRAMISU' - SUPERFICO - TORTINO AL CIOCCOLATO

IL BERE

acqua 0,75 lt		€ 2,00
bibite in lattina: fanta, coca cola, sprite		€ 2,50
pepsi cola alla spina	bicchiere	€ 2,00
	1 litro	€ 6,00
vino alla spina	1 litro	€ 9,00
rosso, bianco fermo o bianco frizzante	½ litro	€ 5,00
	¼ litro	€ 3,00
birra ICHNUSA alla spina	piccola	€ 3,00
	media	€ 4,00
	litro	€ 9,00
Birra Ichnusa NON FILTRATA	33 cl	€ 3,50
MORETTI	66 cl	€ 4,00

BIRRE ARTIGIANALI

birre artigianali "La Mata" di Solarolo (RA)
DORA alc. 5% - 33 cl. bionda, dissetante, fresca € 5,50
LOVA alc. 7,8 % - 50 cl. ambrata, profumata, ghiotta € 7,50

birra artigianale Podere La Berta di Brisighella (RA)
ALPEN-STOCK alc 4,8% - 33 cl. weiss. perfetta come aperitivo € 5,50
VE'CC alc 6,5% - 33 cl. chiara stagionale cone note floreali € 5,50
GALAVERNA alc 8,5% - 33 cl. ambrata poco amara top del sogno € 6,50

VINI ROSSI

MORO BENDATO - Sangiovese Rubicone IGT € 14,00
Cantina Tenuta Santa Lucia – Mercato Saraceno (FC) ***calice*** € 4,00
dall'Azienda biologica-biodinamica di Paride nasce questo sangiovese di grande qualità e corpo. ottimo carni, salumi e piadina.

PIETRA PURA MANDUS - Primitivo di manduria € 17,00
Azienda vitivinicola Rocca delle Macie – Castellina in Chianti (SI) ***calice*** € 4,50
ottenuto da uve vinificate ed imbottigliate in Puglia con la stretta consulenza dell'enologo dell'azienda della famiglia Zingarellio, Luca Francioni. affinato per circa quattro mesi in barriques di rovere francese, ha profumi ampi di ciliegie mature e prugne con gradevoli note di cacao e vaniglia.

LAGREIN € 18,00
Cantina Tramin Kellerei – Termeno (BZ) ***calice*** € 5,00
il Lagrein è un vitigno autoctono dell'Alto Adige e si presenta in un colore rosso rubino e rosso granata intenso, con un gradevole profumo di viole e more. il gusto è pieno, avvolgente di buona struttura.

VINI FRIZZANTINI

LA CURENA – Pignoletto Frizzante DOC € 12,00
Cantina Tre Rè – Faenza (RA) ***calice*** € 3,50
Curèna, dal dialetto romagnolo Scirocco, nome di vento caldo che soffia tra levante e mezzodì. un frizzantino a fermentazione naturale ideale come aperitivo e abbinato a pesce e primi piatti di pasta della cucina Romagnola.

SOLIGO – Prosecco DOC Brut € 14,00
Cantina Colli del Soligo – Pieve di Soligo (TV) ***calice*** € 4,00
Un giusto bilanciamento tra acidità e zuccheri rendono questo spumante molto delicato ed intenso. particolarmente adatto come aperitivo abbinato a piatti di pesce.

BORTOLOMIOL BANDA ROSSA MILLESIMATO € 20,00
per il prosecco andiamo in Valdobbiadene, dove lo sanno fare bene. ***calice*** € 5,50

DERBUSCO CIVES – Franciacorta Brut Doppio Erre Di € 28,00
Soc. Agr. Derbusco – Erbusco (BS)
uno dei migliori franciacorta per rapporto qualità prezzo!

VINI BIANCHI FERMI

PAGADEBIT NESPOLI € 12,00
Azienda Agrigola Podere dei Nespoli – Nespoli (FC) ***calice*** € 3,50
in dialetto romagnolo paga-debit signica "pagare i debiti": grazie alla robustezza dei suoi acini in grado di superare le avversità atmosferiche, questo vino permetteva al contadino di pagare i debiti contratti l'annata precedente. per una volta, vi invitiamo a lasciare da parte la Falanghina, il Greco di Tufo, il Vermentino per abbinare al vostro pesce un prodotto autoctono di nicchia come il Pagadebit!

CLEMENTE PRIMO - Bianco Rubicone € 14,00
Cantina Enio Ottaviani – S.Giovanni in Mrignano (RN) ***calice*** € 4,00
vino da raccolta manuale, consigliato con zuppe di pesce, crudi e primi di pesce. il motto di Enio è "we make wines for friends"

PROGETTO 1 - Albana Secco € 15,00
Cantina Leone Conti – Faenza (RA) ***calice*** € 4,50
in Romagna non è così scontato trovare un albana di qualità così eccellente. dall'azienda biologica-biodinamica di Leone proponiamo una delle massime espressioni dell'Albana di Romagna.

ANGHINGÒ...tre civette sul comò! € 14,00
Cantina Leone Conti – Faenza (RA) ***calice*** € 4,00
prodotto con uve della varietà "ruggine" tipiche del territorio faentino... per ritrovare i sapori di una volta! da scoprire.

RJGIALLA - Ribolla Gialla € 16,00
Azienda Agricola La Tunella - Ipplis di Premariacco (UD) ***calice*** € 4,50
ottenuto dall'evoluzione e valorizzazione del famoso vitigno Ribolla Gialla. dal profumo elegante ed intenso, floreale e fruttato, risulta piacevolmente fresco.

GEWÜRZTRAMINER € 16,00
Cantina Erste + Neue – Caldaro (BZ) ***calice*** € 4,50
dai monti abbiamo scelto un ottimo vino delicatamente profumato, adatto come aperitivo o accompagnato da fritture di pesce e spiedini.