

## Antipasti

|  |         |
|--|---------|
| “Il taglierone” affettati, formaggi, confetture e squacquerone con ficattola toscana e piadina romagnola (per due persone) | € 18.00 |
| Misticanza con crudo all'aceto   | € 8.00  |
| Crostini di fegati alla “toscana”  | € 8.00  |
| Le bruschette ai funghi porcini  | € 10.00 |
| Degustazione di pecorini varie stagionature con miele e confetture   | € 10.00 |
| Sformatino ai carciofi   | € 10.00 |
| Bruschetta speck e funghi porcini  | € 10.00 |
| Culatello, squacquerone e piadina romagnola  | € 14.00 |

## Primi piatti

|  |         |
|--|---------|
| Taglioline prosciutto e scalogno                             | € 10.00 |
| Tagliatelle al ragù  | € 10.00 |
| Tortelli di ricotta al burro fuso e salvia                   | € 10.00 |
| Tortelli di ricotta in pasta verde con pancetta rosolata     | € 12.00 |
| Tortelli di patate ai funghi porcini                         | € 12.00 |
| Tortelli di patate burro fuso e ricotta affumicata           | € 12.00 |
| Passatelli asciutti su fonduta di parmigiano e culatello     | € 12.00 |
| Passatelli in brodo  | € 12.00 |
| Tortellini in brodo  | € 12.00 |
| Tortellini panna e prosciutto                                | € 12.00 |
| Gnocchetti di patate pomodoro e ricotta salata               | € 12.00 |
| Dalla tradizione la Domenica Lasagne al forno in pasta verde | € 12.00 |

## Dalla padella...alla brace

|   |           |
|---|-----------|
| Scaloppina di vitello con vino e verdure di stagione              | € 15.00   |
| Cotoletta di pollo frita con patate                               | € 13.00   |
| Filettini di maiale steccati alla pancetta con zucchine fritte    | € 15.00   |
| Castrato con pomodori alla griglia                                | € 16.00   |
| Tagliata di manzo con rucola e grana                              | € 22.00   |
| Tagliata di manzo con olio e sale                                 | € 22.00   |
| Bistecca alla fiorentina  | Hg € 7.00 |
| Cotoletta alla petroniana, scaglie di grana e prosciutto di Parma | € 18.00   |
| Braciola di vitello con verdure gratinate                         | € 16.00   |
| Petto d'anatra ai grani di senape                                 | € 18.00   |
| Asparagi alla Parmigiana  | € 13.00   |

## I contorni

|   |        |
|---|--------|
| Patate fritte                               | € 4.00 |
| Polenta frita                               | € 4.00 |
| Fritto misto di verdure                     | € 7.00 |
| Zucchine, melanzane e pomodori alla griglia | € 7.00 |
| Valeriana, pere e pecorino                  | € 5.00 |
| Rucola, pomodorini e olive taggiasche       | € 5.00 |
| Polenta frita e squacquerone                | € 7.00 |
| Carciofi fritti                             | € 7.00 |
| Funghi porcini trifolati                    | € 5.00 |

## I dolci

|  |        |
|--|--------|
| La Meringa ai marroni di Castel del Rio      | € 7.00 |
| Yogurt bianco con miele e marroni sciroppati | € 7.00 |
| La panna cotta con pesto di fragole          | € 7.00 |
| La Zuppa inglese della nostra tradizione     | € 7.00 |
| Cantucci “Laboratorio Plasir” con Passito    | € 7.00 |
| Cocotte di lamponi con spuma di zabaglione   | € 7.00 |
| Tenerina al cioccolato                       | € 7.00 |
| Gelato artigianale alla vaniglia con amarene | € 5.00 |
| Pane e coperto                               | € 3.00 |

*I nostri piatti possono contenere i seguenti tipi di allergeni:*

|                              |                   |                                 |
|------------------------------|-------------------|---------------------------------|
| 1 Cereali contenenti glutine | 6 Soia            | 11 Semi di sesamo               |
| 2 Crostacei                  | 7 Latte           | 12 Anidride solforosa e solfiti |
| 3 Uova                       | 8 Frutta a guscio | 13 Lupini                       |
| 4 Pesce                      | 9 Sedano          | 14 Molluschi                    |
| 5 Arachidi                   | 10 Senape         | 15 Funghi                       |

*Vi chiediamo comunque di comunicare al personale in maniera tempestiva, eventuali problematiche alimentari, per garantirvi un servizio ottimale.*

*Alcuni prodotti di nostra produzione vengono conservati con la tecnica dell'abbattimento di temperatura secondo i criteri di una corretta interpretazione HACCP.*

