

Taglieri

“Il taglierone” affettati, formaggi, confetture e squacquerone con ficattola e piadina romagnola (per due persone)	€ 18.00
Culatello e squacquerone con piada romagnola	€ 12.00
Degustazione di pecorini varie stagionature con miele e confetture	€ 12.00

Bruschette

Fegatini alla “toscana”	€ 10.00
Speck e funghi porcini	€ 10.00
Funghi porcini	€ 10.00

Antipasti

Cavolo cappuccio con bruciatini di speck	€ 8.00
Sformatino ai funghi porcini	€ 12.00
Tortino di squacquerone con tartufo bianco	€ 15.00

Primi piatti

Taglioline ai funghi porcini	€ 12.00
Tagliatelle al ragù	€ 10.00
Taglioline al tartufo bianco	€ 22.00
Cappellacci di marroni olio e pepe/saba	€ 14.00
Tortelli di ricotta burro fuso e salvia	€ 10.00
Tortelli di patate ai funghi porcini	€ 12.00
Passatelli asciutti su fonduta di parmigiano e tartufo bianco	€ 22.00
Passatelli in brodo	€ 12.00
Tortellini in brodo	€ 12.00
Tortellini panna e prosciutto	€ 12.00
Dalla tradizione, la Domenica, Lasagne al forno in pasta verde	€ 12.00

Menu

Dalla padella...

Scaloppina di vitello al tartufo	€ 25.00
Cotoletta di pollo frita con patate	€ 13.00
Cotoletta alla “petroniana”, scaglie di grana e prosciutto di Parma	€ 16.00
Cotoletta alla “petroniana”, scaglie di grana e tartufo bianco	€ 25.00
Petto d’anatra ai grani di senape ai marroni	€ 18.00

...alla brace

Tagliata di manzo con olio e sale	€ 22.00
Tagliata di manzo con porcini trifolati e polenta alla brace	€ 25.00
Tagliata di manzo al tartufo	€ 30.00
Filettini di maiale steccati alla pancetta con zucchine fritte	€ 15.00
Castrato con pomodori alla griglia	€ 16.00
Bistecca alla fiorentina c.a. 7hg	Hg € 7.00

Sfizziosità

Funghi porcini fritti con polenta croccante e squacquerone	€ 15.00
Polenta frita e squacquerone	€ 7.00
Funghi porcini fritti	€ 10.00
Funghi porcini trifolati con polenta dorata	€ 10.00
Uova al tegamino con tartufo	€ 13.00

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

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.

