

Scopriamo La Romagna Con Gli Antipasti

Gran Degustazione di Antipasti "La Romagna In Tavola"

€12,00

Fiori di Zucca ripieni di Ricotta di pecora e Pistacchi con salsa al Parmigiano

€7,00

Insalatina di Lischeri con Pancetta di Mora Romagnola e limone fritto

€7,00

Sella di coniglio con crumble di olive taggiasche e cipollotto brasato

€8,00

Tartare di Chianina con Burrata, pane ai capperi e maionese al limone

€8,00

Filetto di maiale in olio cottura con mandorle tostate, olio al basilico e pomodori

Piccadilly confit

€8,00

Strudel di pasta fillo con verdure saltate, vellutata al pomodoro e basilico fritto

€7,00

Culatello con Squacquerone, rucola e grissini di Piadina

€8,00

Tagliere di Affettati

€10,00

..tutto servito con pane fatto in casa

I Primi Piatti, tirati al mattarello

Ravioli di ricotta e ortica con pomodoro concassé

€12,00

Strozzapreti con ragù bianco di coniglio, stridoli e vellutata ai funghi Porcini

€11,00

Tagliatelle al ragù del Mastino

€10,00

Tagliolini allo Zafferano con pesto di salvia, mandorle e pomodoro fresco

€10,00

Zavardone con ragù di Mora Romagnola e Squacquerone

€12,00

Tagliatelle con Prosciutto, fagioli Borlotti e pomodoro concassé

€11,00

Passatelli asciutti con piselli e pancetta di Mora Romagnola

€11,00

Stricchetti con zucchine alla menta e pesto di basilico e pinoli

€10,00

Passata di carote con funghi Porcini saltati e crostoni di pane

€8,00

I Secondi Piatti...

Tagliata di manzo (Black Angus Irlanda) con patate al forno o rucola e grana...

€26,00

...con i funghi Porcini

€28,00

Gran Grigliata di Mora Romagnola

(per due persone) €30,00

Carrè di maialino in porchetta con pomodorini gratinati

€18,00

Filetto di manzo con pomodorini e pesto di basilico e pinoli

€22,00

Spalla d'agnello alla menta con purè di patate viola e olive taggiasche e rosmarino

€19,00

Spiedini di filetto di manzo con pomodori Piccadilly, avvolti nella pancetta

di Mora Romagnola

€22,00

Piccione ripieno di carne macinata e tartufo nero con Pan Brioches, lardo di Mora

Romagnola e asparagi

€20,00

Degustazione di formaggi tipici, con miele e confetture

€12,00

Degustazione di formaggi di Fossa, con miele e confetture

€16,00

...Contorni

€4,00

Il giardinetto di verdure alla griglia

Le verdure gratinate

Le grosse patate al forno

Insalata mista

I Dolci

€7,00

Sfera di meringa ripiena con mousse al frutto della passione e ganache al cioccolato bianco

Millefoglie di pasta fillo con crema al mascarpone e fragole

Crostata con crema cotta e lamponi

Cheese cake al limone

Cre moso al cioccolato al latte con mele Grammy Smith e crumble alle mandorle

Pan di Spugna

Torta al cioccolato fondente e namelaka al pistacchio

Pasticceria secca fatta in casa

Il nostro gelato... Crema, Fior di latte e Cioccolato

Menù Degustazione “Benvenuti in Romagna”

*Tagliere di affettati
Squacquerone e fichi caramellati*

Zavardone con ragù di Mora Romagnola e Squacquerone

*Gran Grigliata di Mora Romagnola..
con contorni di stagione*

Pasticceria secca fatta in casa

€ 30,00 a persona, minimo per due

Menù Degustazione “La Tavola dei Malatesta”

*Filetto di maiale in olio cottura, con mandorle tostate, olio al basilico e pomodori
Piccadilly confit*

Passatelli asciutti con piselli e pancetta di Mora Romagnola

Tagliatelle al ragù del Mastino

Tagliata di manzo con le patate al forno

Pan di Spugna

€ 35,00 a persona, minimo per due

Menù Degustazione Vegetariano

Fiori di zucca ripieni di ricotta e pistacchi con salsa al parmigiano

Passata di carote con funghi Porcini saltati e crostoni di pane

Ravioli di ricotta e ortiche con pomodoro concassé

Degustazione di formaggi tipici, con miele e confetture

Degustazione di formaggi di fossa, con miele e confetture

Verdure grigliate e patate al forno

Millefoglie di pasta fillo con crema al mascarpone e fragole

€ 30,00 a persona, minimo per due