

MENÚ

Antipasti

<u>Sformatino del giorno</u>	8
<u>Misticanza con pancetta croccante all'aceto balsamico</u>	7
<u>Burrata, alici del mar Cantabrico, burro e pane tostato</u>	12

Primi

di pasta fresca fatta in casa

<u>Tagliatelle al ragù</u>	10
<u>Tagliatelle alla romagnola</u>	10
<u>Gramigna con ragù di salsiccia</u>	10
<u>Tortellaccio allo zafferano, prosciutto croccante e cialda di parmigiano</u>	14
<u>Balanzone con mascarpone e pistacchi</u>	13
<u>Spaghettoni con crema di fave, guanciale e pecorino di fossa</u>	14
<u>Passatelli asciutti con guanciale, pomodorini confit e spuma di caprino</u>	16
<u>Tortellini in crema di parmigiano</u>	15

Secondi

<u>Tagliata di manzo al sale grosso e rosmarino</u>	16
<u>Tagliata di manzo con rucola, grana e riduzione al balsamico</u>	18
<u>Tagliata di pollo con misticanza e aceto balsamico</u>	15
<u>Polpettine su crema di parmigiano</u>	13
<u>Arrosticini di pecora</u>	16
<u>Cotoletta alla bolognese</u>	15
<u>Piatto vegetariano (piatto di contorni con formaggi)</u>	15
<u>Crescentine con salumi e formaggi (min.2 pers.)</u>	17 a persona

Contorni

<u>Patate al forno</u>	5
<u>Pomodori Gratinati</u>	5
<u>Verdure grigliate</u>	5
<u>Cicoria saltata</u>	5
<u>Contorni misti del giorno</u>	5
<u>Insalata Mista</u>	3