



Preferenze vegane o vegetariane?

Segui la fogliolina!



Piatto vegetariano



Piatto modificabile vegetariano (su richiesta)



Piatto vegano



Piatto modificabile vegano (su richiesta)


*Per qualunque intolleranza o allergia alimentare
richiedi il menù con le indicazioni degli allergeni
contenuti nei nostri piatti.*

I nostri formaggi

serviti con piadina e miele d'acacia oppure fichi caramellati

a porzione 

Squacquerone di Romagna DOP Formaggio fresco molle da latte vaccino	€ 5,80
Ricotta di Romagna Formaggio fresco cremoso da latte vaccino	€ 5,20
Grana Padano DOP Formaggio vaccino a pasta dura (minimo 16 mesi di stagionatura)	€ 7,00
Il Teodorico Formaggio a pasta dura ottenuto con latte di pecora lavorato a crudo (minimo 3 mesi di stagionatura in grotta di sasso su assi di legno)	€ 6,80
Foglia di Noce Formaggio a pasta dura ottenuto con latte di pecora lavorato a crudo (minimo 4 mesi di stagionatura previo affinamento in barrique e foglie di noce)	€ 6,80
Lavato al Vino Formaggio ottenuto con latte di pecora lavorato a crudo (dopo 2 mesi di stagionatura viene lavato ripetutamente con Sangiovese di Romagna)	€ 6,80
Pecorino di fossa di Sogliano DOP Formaggio a pasta dura ottenuto con latte di pecora lavorato a crudo (3 mesi di stagionatura in celle e 3 mesi infossato nelle caratteristiche fosse DOP di Sogliano e Talamello)	€ 7,00
L'Alighieri Formaggio a pasta dura rotta ottenuto con latte di pecora e vaccino lavorato a crudo (minimo 3 mesi di stagionatura su assi di legno, possibile capillarità di muffa nobile)	€ 7,00
Affinato al Fieno Formaggio a pasta dura ottenuto con latte di pecora lavorato a crudo (minimo 4 mesi di stagionatura previo affinamento in barrique e fieno del pascolo primaverile)	€ 6,80
Il Bizantino Formaggio prodotto con latte ovino, semicotto, lavorato a crudo (minimo 5 mesi di stagionatura in grotta su assi di legno)	€ 7,00
Capretta Tenerina Formaggio di capra semi stagionato a pasta morbida (minimo 30 giorni di stagionatura)	€ 6,80
Pura Capra Formaggio ottenuto con latte di capra a pasta semicotta (minimo 30 giorni di stagionatura)	€ 6,80







 Piatto vegetariano

 Piatto modificabile vegetariano (su richiesta)











 Piatto vegano

 Piatto modificabile vegano (su richiesta)

Antipasti

Cinque crostini di numero	€ 6,80	
<i>Varietà di bruschettine del giorno</i>		
Radicchio e brusadè al balsamico oppure all'aceto di vino	€ 5,80	
Distinti salumi	€ 11,00	
<i>Selezione di salumi dai nostri colli (Mora, cinghiale, cervo) con piadina</i>		
Sollazzo del naso e del palato	€ 12,00	
<i>Selezione di formaggi romagnoli (vaccino, pecorino, caprino) con miele d'acacia, fichi caramellati e marmellata di cipolle</i>		
Sformatino di zucchine con fonduta tiepida di Grana e ristretto al balsamico	€ 8,40	
Fricandò di verdure con pane tostato	€ 6,60	 
Tagliere del ferroviere	€ 9,00	
<i>Polenta cremosa al pecorino di fossa, bruschetta al pomodoro fresco, panzerotto patate e scamorza, fagottini di cipolla caramellata</i>		
Battilarda di loverie in due	€ 18,00	
<i>Tagliere di stuzzicherie calde e fredde, salumi misti e formaggi nostrani con piadina</i>		
Piadina	€ 1,00	

Primi

Tagliatelle al ragù di manzo	€ 8,20	
Orecchioni burro e salvia	€ 8,70	
Cappelletti al Sangiovese con radicchio rosso e prosciutto	€ 9,00	
Gnocchetti di patate con ragù di salsiccia e funghi chiodini	€ 8,70	
Passatelli asciutti su crema di porri con pomodoro fresco al basilico	€ 9,00	
Ravioli di ortica con prosciutto croccante e pinoli tostati	€ 9,00	
Tortelloni di radicchio e squacquerone al ragù bianco di coniglio	€ 9,00	
Mezzelune ortolane su crema tiepida di carote e ceci	€ 9,00	 
<i>Pasta vegana ripiena di melanzane, pomodori e patate</i>		
Strozzapreti al ragù di scalogno e quanciale	€ 8,70	 
Risotto alle punte di asparagi verdi in cialda croccante di Grana	€ 9,60	 


 Piatto vegetariano

 Piatto modificabile vegetariano (su richiesta)





 Piatto vegano

 Piatto modificabile vegano (su richiesta)

Proposte fredde

Insalata alla caprese con mozzarella di bufala e pomodorini profumati al basilico	€ 8,80	
Insalata di pollo con sedano, mais e scaglie di pecorino di fossa	€ 9,20	
Carpaccio di roastbeef con rucola, funghi freschi e scaglie di Grana	€ 10,60	
Prosciutto di Parma con bocconcini di melone	€ 8,80	

Secondi

Grigliata di carni miste	€ 13,00	
<i>Salsiccia, pancetta, coppa, costola, lonza di maiale - petto di pollo - entrecote di manzo</i>		
Classico vegetariano	€ 11,00	
<i>Spiedi di verdure, tomino grigliato e polentine farcite</i>		
Tagliata di manzo e i tre sali	€ 16,00	
<i>Sale alle erbe aromatiche, sale al limone, sale dolce di cervia</i>		
Straccetti di filetto di manzo saltati con pecorino Scoparolo su letto di rucola al balsamico	€ 16,00	
Filetto di manzo in salsa ai semi di senape	€ 18,00	
Terrina vegetariana di melanzane alla parmigiana	€ 9,60	
Piatto del grigliere	€ 13,00	
<i>Spiedone di carni (salsiccia sottile, pancetta, filetto di maiale) con patate ai ferri</i>		
Coniglio stufato alla cacciatora	€ 11,00	
Polpettine di ceci e lenticchie con cannellini stufati	€ 8,80	 
Tagliata di petto di pollo con valeriana e pomodorini caramellati	€ 11,50	
Bacchettine di agnello con cipollotte borettane al balsamico	€ 13,80	
Nodino di vitello alle erbe aromatiche	€ 11,80	
Arrosto di pollo nella sua salsa (quarto posteriore)	€ 9,00	
<u>Fonduta alla nostra maniera</u> (per 2 persone, su prenotazione)	cad. € 20,00	
<i>con varietà di salse e pinzimonio di verdure</i>		

Contorni

Patate al rosmarino	€ 3,80	
Verdure miste grigliate	€ 4,50	 
Pomodori gratinati	€ 3,80	 
Gran pinzimonio di verdure fresche	€ 6,00	 
Insalata mista di stagione	€ 3,80	 

 Piatto vegetariano

 Piatto modificabile vegetariano (su richiesta)

 Piatto vegano

 Piatto modificabile vegano (su richiesta)

Menù degustazione

E' campagnol (minimo 2 persone)

cad. € 24,00
bevande escluse

Varietà di crostini

Bis di primi: Cappelletti al Sangiovese con radicchio rosso e prosciutto

Tagliatelle al ragù di manzo

Grigliata di tagli misti di carne
con patate al rosmarino e verdure miste ai ferri

E' muntanèr (minimo 2 persone)

cad. € 29,00
bevande escluse

Tagliere di bruschettine, salumi e formaggi dai nostri colli

Bis di primi: Tortelloni di radicchio e squacquerone al ragù bianco di coniglio

Gnocchetti di patate con ragù di salsiccia e funghi chiodini

Tagliata di manzo e i tre sali
con patate al rosmarino e pomodori gratinati

L'erbazòn (minimo 2 persone)

cad. € 24,00
bevande escluse

Tagliere di formaggi nostrani e bruschettine


Bis di primi: Orecchioni burro e salvia

Passatelli asciutti su crema di porri con pomodoro fresco al basilico

Spiedi di verdure e tomino grigliato
con pinzimonio fresco

Dolci

1 biscotti di Valentina	€ 4,00	
Latte brulé	€ 4,00	
Bavarese allo yogurt bianco con cascatella di frutta fresca	€ 4,80	
Tortino al cioccolato con cuore fondente e crema all'arancia	€ 5,60	
Torta alla robiola con gelato alla crema e frutti di bosco	€ 5,60	
Sorbetto al pompelmo rosa	€ 3,50	
Sorbetto al caffè	€ 3,50	
Macedonia di frutta fresca	€ 4,00	 
Ananas fresco	€ 4,00	 

 Piatto vegetariano

 Piatto modificabile vegetariano (su richiesta)

 Piatto vegano

 Piatto modificabile vegano (su richiesta)