

PER COMINCIARE

Antipasti € 8.50

Invernale

Sfogliatina ai carciofi e curcuma su crema di grana padano

Romagnolo

culatello di romagna, squacquerone, scalogno in agrodolce all'aceto balsamico, pizza fritta

Saporito

bresaola con funghi champignon, culatello di romagna, pizza fritta, grana padano con gocce di aceto balsamico

Fantasia di salumi

salumi nostrani assortiti, pecorino, verdure in agrodolce di nostra produzione, focaccina al rosmarino

Crostini e bruschette € 4.50

Crostini assortiti gratinati

Bruschette al prosciutto crudo di Parma , aglio e olio extra vergine di oliva

Bruschette ai funghi porcini, aglio e olio extra vergine di oliva

Bruschette con pomodoro fresco, aglio, origano e olio extra vergine di oliva

Servizio e coperto € 1.00

Contengono glutine crostini, bruschette, focaccina, spianata, pizza fritta e sfogliatina

Presenza di uova e latte o suoi derivati nella pizza fritta e sfogliatina

Presenza di latte o suoi derivati nei crostini, squacquerone, grana, pecorino, burrata, scamorza

DEDICATO AI PIU' PICCOLI

Per i bambini di età inferiore ai 10 anni

Menù completo primo, secondo e contorno € 10.00

Primi

Tagliatelle al ragù

Spaghetti al pomodoro

Strozzapreti pasticciati

Secondi

Scaloppina al limone

Cotoletta alla milanese

Salsiccia alla griglia

Contorni

patate fritte

patate al forno

oppure

Solo primo € 6.00

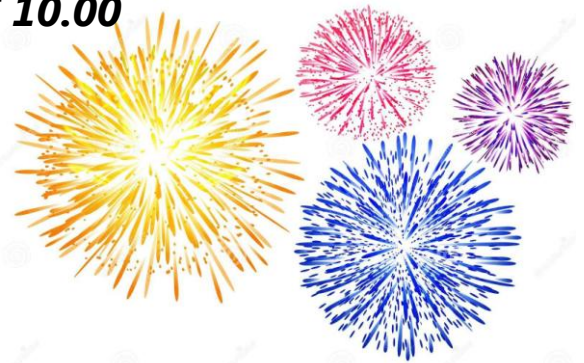
Solo secondo e contorno € 8.00

Contengono glutine e latticini: strozzapreti pasticciati

Contengono glutine e uova: spaghetti, tagliatelle, cotoletta

Contengono glutine: scaloppina

Contengono solfiti e sedano: ragù di carne



PIZZE

Rossa <i>pomodoro</i>	5.00
Biancaneve <i>mozzarella</i>	5.00
Margherita <i>pom.,mozz.</i>	5.00
Marinara <i>pom., aglio, prezzemolo</i>	5.00
Spianata al Prosciutto <i>base con rosmarino</i>	8.00
Napoletana <i>pom.,mozz., acciughe, origano</i>	8.00
Funghi Freschi <i>pom.,mozz., funghi freschi</i>	8.00
Salsiccia <i>pom.,mozz., salsiccia</i>	8.00
Wurstel <i>pom.,mozz., wurstel</i>	8.00
Melanzane <i>pom.,mozz., melanzane</i>	8.00
Zucchine <i>pom.,mozz., zucchine</i>	8.00
Prosciutto Crudo <i>pom.,mozz., prosciutto crudo</i>	8.00
Rucola <i>pom.,mozz., rucola</i>	8.00
Patate <i>pom.,mozz., patate al forno</i>	8.00
Diavola <i>pom.,mozz., salame piccante</i>	8.00
Bufala <i>pom.,mozz., mozz. di bufala</i>	8.00
Pomodorini e Basilico <i>pom.,mozz., pomodorini, basilico</i>	8.00
Spianata con Squacquerone <i>base con rosmarino e formaggio morbido</i>	8.00



PIZZE

Romana	8.50
<i>pom.,mozz., capperi, acciughe, origano</i>	
Funghi Porcini	8.50
<i>pom.,mozz., funghi porcini</i>	
Puzza	8.50
<i>pom.,mozz., gorgonzola, cipolla</i>	
Tonno e Cipolla	8.50
<i>pom.,mozz., tonno, cipolla</i>	
Funghi e Salsiccia	8.50
<i>pom.,mozz., funghi freschi, salsiccia</i>	
Salsiccia e Zucchine	8.50
<i>pom.,mozz., salsiccia, zucchine</i>	
Salsiccia e Peperoni	8.50
<i>pom.,mozz., salsiccia, peperoni</i>	
Radicchio e Speck	8.50
<i>pom.,mozz., radicchio rosso, speck</i>	
Mare e Collina	8.50
<i>pom.,mozz., funghi freschi, tonno</i>	
Delizia	8.50
<i>pom.,mozz., asparagi, prosciutto cotto</i>	
Valtellina	8.50
<i>pom.,mozz., bresaola, rucola</i>	
Funghi e Prosciutto	8.50
<i>pom.,mozz., funghi freschi, prosciutto crudo</i>	
Speck e Rucola	8.50
<i>pom.,mozz., speck, rucola</i>	
Sfiziosa	8.50
<i>pom.,mozz., salame piccante, gorgonzola</i>	
Gorgonzola e Granelle di Pistacchi	8.50
<i>pom.,mozz., gorgonzola, pistacchi</i>	
Tirolese	8.50
<i>pom.,mozz., wurstel, patate al forno</i>	
Pancetta e Patate	8.50
<i>pom.,mozz., pancetta affumicata, patate al forno</i>	
Diavola e Patate	8.50
<i>pom.,mozz., salame piccante, patate al forno</i>	



PIZZE



Trevigiana	8.50
<i>pom.,mozz, radicchio rosso, pancetta affumicata</i>	
Salsiccia e Friarielli	8.50
<i>pom.,mozz., salsiccia, friarielli</i>	
Friarielli con Scamorza Affumicata	8.50
<i>pom.,mozz., friarielli, scamorza affumicata</i>	
Parmigiana	8.50
<i>pom.,mozz., melanzane, grana a scaglie</i>	
Italia	9.00
<i>pom.,mozz., pomodorini, rucola, grana a scaglie</i>	
Vesuvio	9.00
<i>pom.,mozz., pomodorini, pros. crudo, grana a scaglie</i>	
Prelibata	9.00
<i>pom.,mozz., asparagi, pancetta, grana a scaglie</i>	
Pugliese	9.00
<i>pom.,mozz., pomodori a fette, cipolla, olive nere</i>	
Rustica	9.00
<i>pom.,mozz., funghi freschi, peperoni, melanzane</i>	
Sarda	9.00
<i>pom.,mozz., salame piccante, peperoni, olive nere</i>	
Campagnola	9.00
<i>pom.,mozz., salame piccante, pancetta, rucola</i>	
Vecchia Modena	9.00
<i>pom.,mozz., rucola, grana a scaglie, aceto balsamico</i>	
Trio	9.00
<i>pom.,mozz., funghi freschi, salsiccia, prosciutto crudo</i>	
Estiva	9.00
<i>spianata, pomodori a fette, rucola, grana a scaglie</i>	
Golosa	9.00
<i>pom.,mozz., asparagi, uovo occhio di bue, pancetta</i>	
Abruzzese	9.00
<i>pom.,mozz., radicchio rosso, patate al forno, scamorza affumicata</i>	
Passatore	9.50
<i>pom., mozz., salame Milano, speck, rucola, grana a scaglie</i>	
Quadrifoglio	9.50
<i>pom.,mozz., pomodorini, melanzane, patate al forno, friarielli</i>	

PIZZE

Stracciatella e Crudo	9.50
<i>pom.,mozz., stracciatella di burrata e prosciutto crudo</i>	
Quattro Stagioni	9.50
<i>pom.,mozz., funghi freschi, carciofi, salsiccia, pros. cotto</i>	
Quattro Formaggi	9.50
<i>pom.,mozz., formaggi misti con o senza gorgonzola</i>	
Mediterranea	9.50
<i>pom.,mozz., salsiccia, carciofi, grana a scaglie, aceto balsamico</i>	
Calzone Farcito	9.50
<i>pom.,mozz., funghi freschi, carciofi, pros. cotto</i>	
Trentina	9.50
<i>pom.,mozz., funghi porcini, speck, rucola</i>	
Reale	9.50
<i>bianca, bufala, pomodorini, basilico</i>	
Ionica	10.00
<i>bianca, stracciatella di burrata, acciughe e granelle di pistacchi</i>	
Capricciosa	10.00
<i>pom.,mozz., funghi freschi, salsiccia, carciofi, pros. cotto, capperi, acciughe, origano</i>	
Vegetariana	10.00
<i>pom.,mozz., verdure miste</i>	

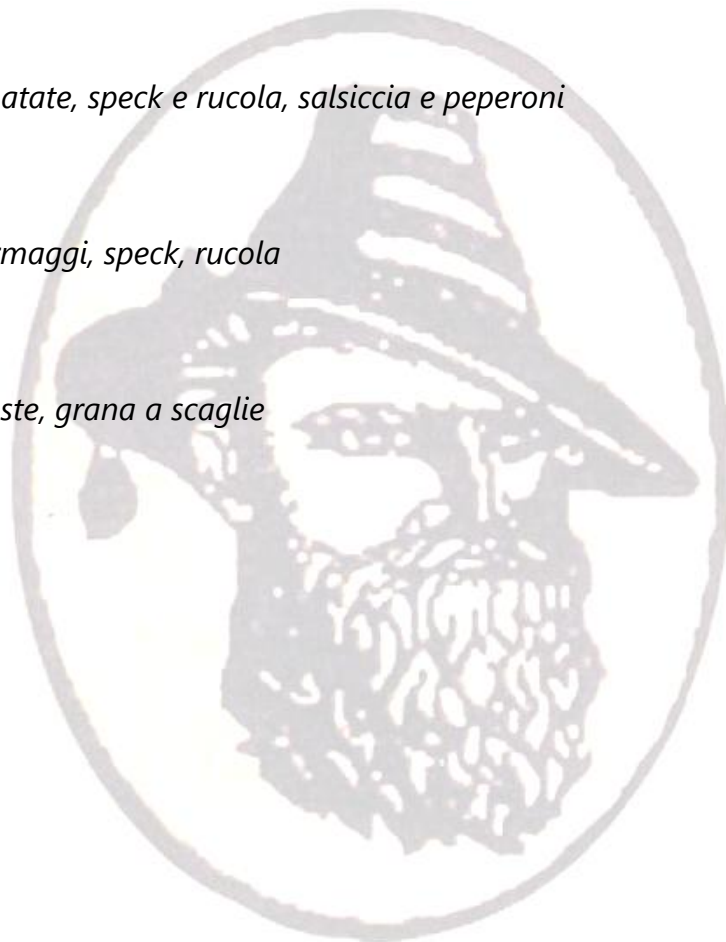
A RICHIESTA PIZZA INTEGRALE

Pizza, calzone spianata e impasto integrale contengono glutine.

Presenza di latte o suoi derivati nella mozzarella, squacquerone, gorgonzola, grana, 4 formaggi, pecorino, scamorza affumicata, burrata, stracciatella.

PIZZE GIGANTI

Francese (a settori) <i>pom.,mozz., funghi freschi e salsiccia, pros. crudo e rucola, asparagi e pros. cotto</i>	19.00
Tedesca (a settori) <i>pom.,mozz., pancetta e patate, funghi freschi e prosciutto, bresaola e rucola</i>	19.00
Austriaca (a settori) <i>pom.,mozz., wurstel e patate, speck e rucola, salsiccia e peperoni</i>	19.00
Svizzera <i>pom.,mozz., quattro formaggi, speck, rucola</i>	19.00
Olandese <i>pom.,mozz., verdure miste, grana a scaglie</i>	19.00



*Pizza, calzone, spianata e impasto integrale contengono glutine.
Presenza di latte o suoi derivati nella mozzarella, squacquerone, gorgonzola, grana, 4 formaggi,
pecorino, scamorza affumicata, burrata, stracciatella.*

LA PASTA

Di nostra produzione € 11.00

Garganelli gialli e verdi alla crema di mascarpone e speck croccante

Passatelli in brodo ristretto di gallina

Triangoli di robiola e nocciole con crema allo zafferano e semi di papavero

Tagliolini verdi al ragù bianco di vitello

Strozzapreti con pesto di radicchio e noci

Tortelli verdi con ricotta e prezzemolo saltati burro e salvia

Tagliatelle al ragù di carne

Da laboratorio € 11.00

Risotto carnaroli mantecato ai funghi porcini con scaglie di grana padano

Contengono glutine, uova e latticini: garganelli, tortelli, triangoli

Contengono glutine e uova: passatelli, tagliatelle, tagliolini

Contengono glutine: strozzapreti

Contengono solfiti e sedano: ragù di carne e ragù di vitello

SECONDI



<i>Spezzatino di cervo in umido con patata schiacciata</i>	€ 15.00
<i>Costoline di castrato con pomodori alla griglia</i>	€ 15.00
<i>Tagliata di pollo alla brace con misticanza e scaglie di mandorle tostate</i>	€ 15.00
<i>Scamorza affumicata al forno con verdure alla griglia</i>	€ 15.00
<i>Paillard di vitello con friarielli saltati</i>	€ 15.00
<i>Selezione di verdure alla griglia con patate arrosto noci, mandorle e nocciole</i>	€ 15.00
<i>Grigliata mista salsiccia, manzo, castrato, pollo, pancetta</i>	€ 18.00
<i>Tagliata di vitellone razza romagnola IGP con rosmarino e sale dolce di Cervia</i>	€ 20.00
<i>Tagliata di vitellone razza romagnola IGP con rucola e scaglie di grana padano</i>	€ 22.00
<i>Tagliata di vitellone razza romagnola IGP con funghi porcini trifolati</i>	€ 22.00

Presenza di solfiti e sedano nello spezzatino di cervo

Presenza di latte o suoi derivati nel tomino, scamorza, pecorino, gorgonzola, grana, burrata

LE VERDURE

Classiche € 5.00

Friarielli saltati aglio e olio extra vergine d'oliva

Punte di asparagi all'olio extra vergine d'oliva e limone

Funghi porcini trifolati con aglio, prezzemolo e olio extra vergine d'oliva

Pomodori alla griglia

Patate arrosto

Patate fritte

Insalata mista di stagione

Composte € 6.00

Verdure assortite alla griglia

Insalata Esclusiva

lattuga, radicchio rosso, mela, nocciole, scaglie di grana

Insalata Vivace

misticanza di verdure, pomodorini, tonno, uovo sodo, mandorle tostate



DOLCI

Di nostra produzione € 5.00

Crema al Mascarpone con amaretti al caffè, cioccolato fuso e cilindro di cialda croccante

Panna cotta al caramello

Tortina di robiola con base al cacao e salsa ai frutti bosco

Zuppa inglese della tradizione

Crema Catalana con zucchero grezzo caramellato

Semifreddo al torroncino con nocciole, mandorle e scaglie di cioccolato

Meringa bianca alle mandorle tostate

Confezionati

Tartufo bianco o nero € 5.00

Tartufo bianco affogato al caffè € 6.50

Tartufo nero affogato al gran marnier € 6.50

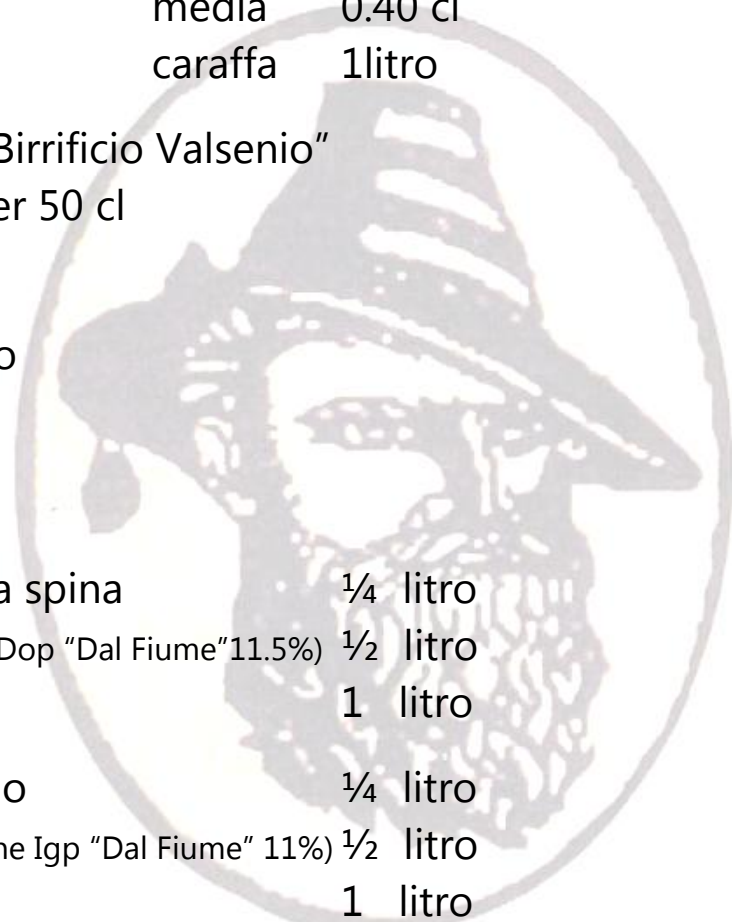
Sorbetto € 4.00

Presenza di latte o suoi derivati in tutti i dolci tranne il sorbetto

Contengono glutine e uova: crema al mascarpone, zuppa inglese, tartufo, tortina di robiola

Contengono uova: semifreddo al torroncino, meringa, crema catalana

BEVANDE



Coca Cola alla spina	piccola	0.25 cl	3.00
	media	0.50 cl	4.50
	caraffa	1litro	9.00
Birra alla spina (Paulaner 4.7%)	piccola	0.25 cl	3.00
	media	0.40 cl	5.00
	caraffa	1litro	9.50
Birre artigianali "Birrificio Valsenio"			5.00
Paulaner weissbier 50 cl			5.00
Moretti 66 cl			5.00
Bibite in barattolo			3.00
Acqua litro			2.50
Acqua ½ litro			1.50
Vino frizzante alla spina (Pignoletto dell'Emilia Dop "Dal Fiume"11.5%)	¼ litro		2.50
	½ litro		4.50
	1 litro		8.00
Vino bianco fermo (Trebiano del Rubicone Igp "Dal Fiume" 11%)	¼ litro		2.50
	½ litro		4.50
	1 litro		8.00
Vino rosso (Sangiovese Rubicone Igp "Dal Fiume"11.5%)	¼ litro		2.50
	½ litro		4.50
	1 litro		8.00
Caffè (qualità regina torrefazione Poli)			1.50
Caffè corretto			2.50
Liquori			3.00

LISTA DEI VINI

Vini Bianchi Fermi

Emilia Romagna

Sandrona (Albana di Romagna DOCG) "Cantina Cà di sopra" Marzeno (Ra)	15.00
Uait (Pinot Bianco) "Cantina Cà di sopra" Marzeno (Ra)	15.00
Volo d'Aquila (Albana di Romagna DOCG) "Cantina Forlì-Predappio" (Fc)	15.00
Trebbiano (Trebbiano di Romagna DOP) "Cantina Forlì-Predappio" (Fc)	13.00

Toscana

Massovivo (Vermentino Toscana IGT) "Tenuta Frescobaldi"	15.00
Pomino Bianco (Chardonnay, Pinot Bianco) "Tenuta Frescobaldi"	15.00
Pian di Rèmole (Vermentino, Trebbiano) "Tenuta Frescobaldi"	13.00

Friuli Venezia Giulia

Ribolla Gialla (Ribolla Gialla Venezia Giulia IGT) "Tenuta Attems" Capriva del Friuli (Go)	18.00
Pinot Grigio (Pinot Grigio Friuli DOC) "Tenuta Attems" Capriva del Friuli (Go)	18.00

Campania

Falanghina (Falanghina Beneventano IGT) "Terre d'Aminia" Benevento	15.00
--	-------

Vini Bianchi Frizzanti

Emilia Romagna

Pretty (Pagadebit DOP) "Cantina Forlì-Predappio" (Fc)	13.00
Chardonnay (Chardonnay Colli d' Imola DOC) "La Sagrestana" (Bo)	13.00

Toscana

Cuvèe Voyage (Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero) "Tenuta Frescobaldi"	18.00
--	-------

Veneto

Val d'Oca (Prosecco Doc extra dry millesimato) Valdobbiadene (Tv)	15.00
---	-------

LISTA DEI VINI

Vini Rossi

Emilia Romagna

Volo d'Aquila (Sangiovese di Romagna Sup. Riserva) "Cantina Forlì-Predappio" (Fc)	18.00
Crepe (Sangiovese di Romagna Superiore) "Cantina Cà di sopra" Marzeno (Ra)	18.00
Tratti d'Autore (Sangiovese di Romagna Superiore) "Cantina Forlì-Predappio" (Fc)	15.00
Superiore (Sangiovese di Romagna Sup. DOC) "La Sagrestana" (Bo)	15.00
Oibò (Sangiovese DOP biologico) "Cantina Forlì-Predappio" (Fc)	13.00
Sangiovese (Sangiovese di Romagna DOC) "La Sagrestana" (Bo)	13.00
L' Innominato "Cantina Forlì-Predappio" (Fc)	13.00
Crepe 1/2 bottiglia (Sangiovese di Romagna Superiore) "Cantina Cà di sopra" Marzeno (Ra)	10.00

Toscana

Campo ai Sassi (Rosso di Montalcino DOC) "Tenuta Frescobaldi"	20.00
Morellino di Scansano (Sangiovese, Cabernet Sauvignon) "Tenuta Frescobaldi"	18.00
Chianti (Sangiovese, Merlot) "Tenuta Frescobaldi"	15.00
Pian di Rè mole (Sangiovese, Cabernet Sauvignon) "Tenuta Frescobaldi"	13.00

Vino da dessert

Emilia Romagna

Calice di Albana Passita "Cantina Forlì-Predappio" (Fc)	3.50
---	------