



Antipasti/*Starters*

Sformatino di verdure su crema di formaggi morbidi

Seasonal vegetable terrine with soft cheese fondue

Spinaci croccanti con bruciatini di guanciale e tuorlo d'uovo

Spinach and fried egg with locally sourced crispy "guanciale"

Fantasia di Antipasto misto con salumi nostrani e piadina

Selection of locally sourced salamis, hams and cheeses with "piadina"

Crostini di polenta alla vecchia maniera

Polenta's crostini old style

Frisella con insalata di mare alla piastra cavolo cappuccio e melagrana

Warm Sea food salad served on a typical "frisella bread"



Primi piatti / *First Courses*

Spoja lorda con spinaci e salsiccia

“Spoja Lorda” home made pasta parcels with spinach and sausage ragù

Passatelli al tartufo nero su fonduta di parmigiano

Home made passatelli with black truffle and Parmesan cheese fondue

Tagliatelle con ragù di salsiccia

Tagliatelle with Classic “Bolognese” ragù

Mezzelune patate e robiola con guanciale, pomini e timo

*Mezzelune home made pasta with Locally sourced pork cheek
cherry tomatoes and tyme*

Risotto con zucca mantovana, pancetta affumicata rosmarino e castelmagno

*Pumpkin Risotto with Castelmagno cheese locally sourced smoked
“pancetta” and rosemary*

Conchiglioni di gragnano al ragù di pesce pachino e pesto

“Gragnano pasta” with fish ragù cherry tomatoes and pesto



Secondi piatti / *Main Courses*

Tagliata di manzo in variazione di zucca e tartufo nero
*Grilled beef steak with Brisighella Extra Virgin Olive Oil,
Pumpkin and black truffle*

Fiorentina di scottona romagnola ai ferri, all'etto
Flame grilled T bone steak (by weight 100 grams)

Agnello nostrano arrostito con patate al sale profumato
Roasted locally sourced lamb with rosemary and flavoured salted potatoes

Tagliata di manzo al rosmarino sale di Cervia e polenta frita
Grilled beef steak with rosmariny Cervia salt, and fried polenta

Composizione di verdure miste con tomino alla griglia
Mixed vegetables served with grilled "Tomino" cheese

Stracotto di vitello con polenta concia
Veal Ragu served with "polenta concia"

Trancio di tonno ai ferri con verdure di stagione all'agretto
Grilled tuna served with vegetables "agretto" style



Contorni / *Side Orders*

Patate al forno al rosmarino

Roasted potatoes with rosemary

Verdure grigliate

Grilled vegetables

Spinaci saltati all'olio extra vergine

Sautéed spinach with extra virgin olive oil

Insalata mista

Mixed Salad



Dessert / *Desserts*

Tiramisù al caffè

Traditional Tiramisù

Tortino al cioccolato cuore morbido su crema inglese

Warm chocolate terrine with vanilla sauce

Torta di robiola alla catalana

Robiola cheese cake catalana style

Millefoglie con crema chantilly allo zabaglione e scaglie al fondente

Traditional millefoglie with “zabaglione” and dark chocolate

Crema pasticceria in cialda con pera caramellata gelato al cioccolato
e riduzione all’arancia

*Cream pastry served with caramelized pears chocolate ice cream
and orange syrup*

Altre sfiziose proposte possono essere consigliate fuori dal menù

Other delicacies proposals may be recommended off the menù