



Antipasti/ Appetizers

Bavarese tiepida di robiola con insalatina di carciofi moretti marinati al Brisighello. <i>Warm "bavarese" with robiola cheese and marinated local artichokes salad in Brisighello evo</i>	<u>9,00€</u>
Petti di quaglia dorati con zucchine radicchio e saba. <i>Fried quail's breasts with courgettes radicchio and "saba"</i>	<u>10,00€</u>
Carpaccio di scottona con insalatina di sedano e grana e tartufo nero Beef carpaccio with celery salad parmesan shavings and black truffle	<u>9,00€</u>
Calamari farciti con baccalà mantecato e broccoli piccanti Calamari stuffed with creamed "baccalà" served with spicy broccoli	<u>9,00€</u>
Squacquerone con polenta fritta e fichi caramellati Fried polenta served with Squacquerone cheese and caramelised figs	<u>7,00€</u>
Mazzancolle in crema di ceci con pane di segale tostato King prawns on chickpeas puree with crisped black bread	<u>11,00€</u>
Verdure gratinate con funghi e vellutata di porcini Gratinéed vegetables with porcini mushroom pureed soup	<u>9,00€</u>
CONSIGLIAMO L'ABBINAMENTO A UN CALICE DI FALANGHINA D.O.C SANNIO.	<u>4,00€</u>
Fantasia di antipasti con salumi piadina e pizza fritta Selection of locally sourced salamis, hams and cheeses with "piadina"	<u>12,00€</u>
CONSIGLIAMO L'ABBINAMENTO A UN CALICE DI SANGIOVESE. CORTE SAN RUFFILLO.	<u>4,00€</u>



Primi piatti / First courses

Spoja Lorda con spinaci e prosciutto "Spoja Lorda" home made pasta parcels with ham and spinach	<u>9,00€</u>
Mezzelune di zucca e ricotta guanciale e scalogno <i>Home made ravioli filled with pumpkin, ricotta cheese and served with guanciale shallots sauce</i>	<u>9,00€</u>
Tagliatelle con ragù classico Tagliatelle with Classic "Bolognese" ragù	<u>7,50€</u>
Risotto cozze vongole e moscardini Risotto with sea food and tomato sauce	<u>10,00€</u>
Passatelli al tartufo nero e fonduta al Parmigiano <i>Home made passatelli with cheese fondue and black truffle</i>	<u>10,00€</u>
Risotto mantecato con radicchio e pecorino di grotta <i>Risotto with radicchio and matured local pecorino cheese</i>	<u>9,00€</u>
Lasagnetta con salmone fume' e carciofi alle erbe aromatiche <i>Home made lasagne with smoked salmon and artichokes sautéed with aromatic herbs</i>	<u>10,00€</u>
<i>Strozzapreti con salsiccia funghi e ristretto al Brisighle'</i> <i>Home made "Strozzapreti" with sausages mushrooms and red wine sauce</i>	<u>9,00€</u>
Cappelletti in brodo di carne <i>Home made cappelletti with local cheese</i>	<u>9,00€</u>
CONSIGLIAMO L'ABBINAMENTO A UN CALICE DI ALBANA CONTI D.O.C.	<u>€ 4,00</u>



Secondi piatti/ Main courses

Tagliata di manzo al sale profumato olio di Brisighella e polenta fritta <i>Grilled beef steak with rosmery salt, and fried polenta</i>	<u>15,00€</u>
Fiorentina di scottona romagnola ai ferri, all'etto <i>Flame grilled T bone steak (by weight 100 grams)</i>	<u>4,00€</u>
Petto d'anatra glassato con fichi indivia e bacche di ginepro <i>Glazed duck breast with figs endives and juniper berries</i>	<u>15,00€</u>
Bocconcini di Agnello nostrano con patate olive e capperi <i>Sauted local lamb with potatoes olives and capers</i>	<u>14,00€</u>
Braciola di mora romagnola con fricando' di verdure <i>Grilled local chop of pork served with vegetables</i>	<u>14,00€</u>
Brasato di cinghiale con funghi e castagne <i>Wild board "brasato" with mushrooms and chestnuts</i>	<u>16,00€</u>
CONSIGLIAMO L'ABBINAMENTO A UN CALICE DI SANGIOVESE RISERVA 2015 CORTE SAN RUFFILLO.	<u>5,00€</u>
Baccalà in guazzetto con caponatina di melanzane e porri <i>Pan fried "baccala" "served with leeks aubergine and tomato sauce</i>	<u>14,00€</u>
Salmone in crosta con terrina di verdure <i>Baked salmon with aromatic herbs and vegetables terrine</i>	<u>15,00€</u>
CONSIGLIAMO L'ABBINAMENTO A UN CALICE DI SOLLETICA CHARDONNAY FRIZZANTE CORTE SAN RUFFILLO.	<u>4,00€</u>



Contorni / Side Dishes

Patate al forno al rosmarino Roasted potatoes with rosemary	<u>4,00€</u>
Verdure grigliate Grilled vegetables	<u>6,00€</u>
Insalata mista di stagione Mixed Salad	<u>4,00€</u>
Polenta fritta o piadina o pizza fritta Fried polenta or piadina or fried pizza	<u>2,50€</u>

Formaggi / Cheese

Formaggi misti con confetture di Corte San Ruffillo abbinato ad albana passito <i>Selected Italian Cheese served with Corte San Ruffillo's Confiture combined with Passito Albana</i>	<u>12,00€</u>
--	---------------

Pane e coperto e Servizio 2,00€



Dolci/ desserts

Mascarpone in coppa con croccante di nocciole e mandorle <i>Mascarpone cheese with crumble of walnuts and almonds</i>	<u>5,00€</u>
Panna al forno all'amaretto Traditional "panna al forno" with Amaretti biscuits	<u>5,00€</u>
Cheese cake Moccaccina Coffee cheese cake	<u>5,00€</u>
Carpaccio di ananas con sorbetto e salsa ai frutti di bosco Pine apple carpaccio with lemon sorbet and wild berry sauce	<u>6,00€</u>
Sacher soffice all'olio di Brisighella con arance caramellate Soft Sacher tarte with caramelized oranges	<u>€6,00</u>
Scroccadenti serviti con Albana di Romagna passito <i>Home made traditional biscuit served with Albana di Romagna Wine</i>	<u>5,00€</u>
Gelato artigianale al Fior di Latte con pere glassate al sangiovese Home made icecream with pear in sangiovese syrup	<u>€6,00</u>
CONSIGLIAMO L'ABBINAMENTO A UN CALICE DI EMOZIONE LEONE CONTE	<u>6,00€</u>