

Menu

Un viaggio culinario nella tradizione romagnola che incontra l'innovazione.



Antipasti

Zuppetta di pesce della Rocca con crostone di pane aromatico, origano e olive del territorio	12,00 €
Burratina fumè con cavolo cappuccio rosso, verze , noci e olio all'erba cipollina	9,00 €
Carpaccio di scottona con germogli di bambù trifolati, grana e ciliegini caramellati	12,50 €
Fantasia di salumi del territorio con piadina romagnola , pizza frita e squacquerone	13,00 €
Triglie gratinate con cipolla rossa caramellata e muffin salato alle olive	12,50 €
Squacquerone di Romagna con polenta frita e fichi caramellati	9,00 €
Flan al parmigiano con fonduta e tartufo nero	12,00 €
Crostatina salata con guanciaie stagionato carciofi trifolati e caprino	10,00 €





Primi piatti

Risotto Carnaroli mantecato alle verdure con quaglie glassate al Brisiglè	12,00 €
Lasagnetta gratinata con zucca violina, melanzane, squaquerone e nocciole tostate	10,00 €
Ravioli verdi di ricotta di pecora con guanciaie stagionato e funghi di bosco	11,50 €
Tagliatelle al ragù tradizionale	8,50 €
Spaghetti con semola di Gragnano alla Mediterranea con capperi pomodorini e acciughe	8,00 €
Gnocchetti di patate con ragù di castrato al profumo di alloro	10,00 €
Minestra in brodo di seppie con maltagliati, cannellini al profumo di rosmarino e olio Brisighella	10,00 €
Spoja lorda con salsiccia e spinaci freschi	9,00 €
Passatelli Romagnoli con mazzancolle , carciofi trifolati e ciliegini al basilico	13,50 €





Secondi piatti

Trancio di pesce spada con spiedo di mazzancolle zucca caramellata e edamame profumate alle acciughe	16,00 €
Braciola di Mora Romagnola e salsiccia con fricandò di verdure e patate al rosmarino	15,00 €
Tris di filetti di pesce dorati con salmone, scorfano e baccalà, misticanza di verdure , cristalli	16,00 €
Faraona alle castagne con marmellata di scalogno e cavolfiore profumato alle erbe	15,00 €
Tagliata di scottona con timballino di patate violette e zucca	16,00 €
Brasato di Cinghiale con funghi e polenta alla griglia	14,50 €
Fiorentina di scottona romagnola ai ferri	4,50 €
Agnello nostrano glassato alla birra artigianale con olive. capperi, pavè di patate e spinaci	14,50 €
Piatto di Formaggi misti e frutta fresca con cotognata di mele e pere cotogne, miele	12,50 €
Tartare di scottona con avocado, radicchio, melograno e scaglie di pecorino con olio di Brisighella	16,00 €



Contorni

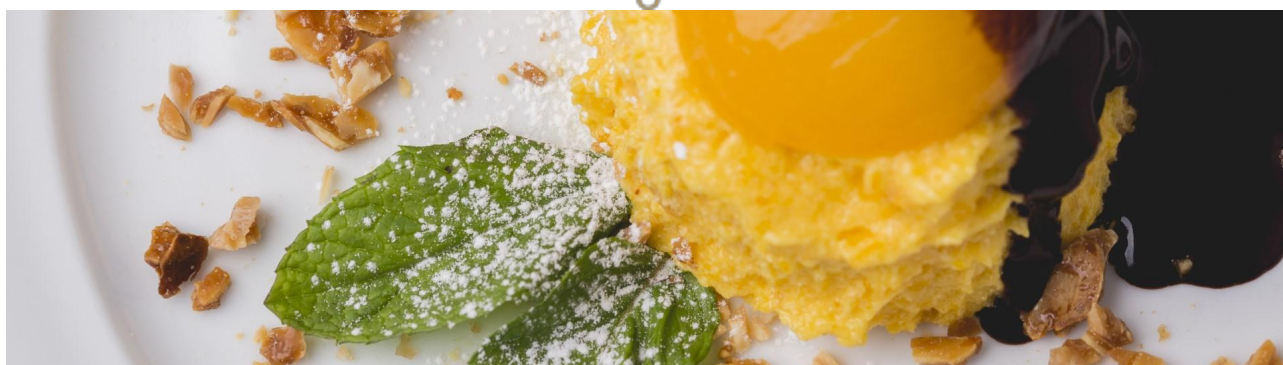
Insalata mista di stagione	5,00 €
Verdure grigliate	6,00 €
Polenta fritta o piadina o pizza fritta	3,00 €
Patate al forno al rosmarino	4,00 €
Fricando' di verdure	5,00 €



Dolci

Gelato fior di latte con Saba Romagnola e ciambella della Rocca

Latte Brulè con pere caramellate e biscotto alle arachidi salate	6,00 €
Tortino di ricotta e fichi con salsa allo zabaione	6,00 €
Coppa forget me not con cremoso al cioccolato, crumbs all'olio Brisighello e mousse alle amarene	6,00 €
Scroccadenti della Rocca con Albana Passita	6,00 €
Sacher Torte all'olio Brisighello con arance caramellate	6,00 €
Cremino al mascarpone con salsa al cappuccino	6,00 €
Carpaccio di ananas con sorbetto alla mela verde e di frutti di bosco	6,00 €



Note

Il nostro menu è stagionale, valorizzato dalle eccellenze del territorio.

Pane, coperto e servizio, €2.00 a persona.

In caso di allergie o intolleranze alimentari, i nostri Chef saranno lieti di proporvi piatti in linea con le vostre necessità.

