

Antipasti / Starters

* Flan di zucca con guanciale croccante e fonduta al tartufo. <i>Pumpkin warm terrine with cheese fondue crispy "guanciale" and black truffle</i>	€ 12,00
Sfogliatina con funghi porcini salsiccia e zafferano <i>"Puff pastry sfogliatina with Porcini mushrooms and sausage ragu with saffron"</i>	€ 13,50
Fantasia di salumi misti con piadina * pizza frita e squacquerone <i>Selection of locally sourced salamis, hams and cheese with "piadina"</i>	€ 14,50
Scquacquerone di Romagna con polenta frita e fichi caramellati <i>Fried polenta served with scquacquerone cheese and caramelised figs</i>	€ 11,50
Carpaccio di scottona con rucola sedano rapa grana a scaglie e tartufo nero <i>Beef Carpaccio with celeriac rocket salad parmesan shavings and Black Truffle</i>	€ 15,00
Burratina fumè con caponatina di verdure cavolo rosso e noci all' olio di Brisighella <i>"Smoked "burratina " mozzarella served with red cabbage and walnut ,with local oil dressing</i>	€ 12,50

In caso di mancata reperibilità di prodotti freschi potrebbero essere utilizzati ingredienti surgelati o congelati *
Depending on the season, some products may be frozen or deep-frozen

Primi piatti /First Courses

* <i>"Spoia lorda" rucola e salsiccia</i> <i>"Spoja lorda" home made pasta parcels with spinach and Parma ham</i>	€ 12,50
* <i>Mezzelune con ricotta di pecora burro e salvia</i> <i>Home made ravioli with ricotta cheese and butter and sage</i>	€ 12,50
* <i>Gnocchi di zucca e patate ai porcini</i> <i>Home made pumpkin and potato gnocchi with Porcini mushrooms</i>	€ 13,50
* <i>Tagliatelle al ragù classico</i> <i>Tagliatelle with Classic "Bolognese "ragu'</i>	€ 9,50
* <i>Risotto con ragu' di faraona e tartufo nero</i> <i>Risotto with guinea fowl ragu' and black truffle</i>	€ 13,50
* <i>Tagliolini verdi con scalogno e guanciale</i> <i>Home made green tagliolini with schallots and guanciale</i>	€ 12,00
* <i>Cappelletti della tradizione o Passatelli in brodo di carne</i> <i>Cappelletti pasta ringlets or " Passatelli " in meat broth</i>	€ 12,50
* <i>Strozzapreti con salsiccia radicchio e formaggio di fossa</i> <i>Home made " Strozzapreti with radicchio sausages and "Formaggio di fossa"</i>	€ 12,50

Primi piatti tirati al matterello conservati per abbattimento di temperatura.

Home made pasta preserved by lowering the temperature

In caso di mancata reperibilità di prodotti freschi potrebbero essere utilizzati ingredienti surgelati o congelati *

Depending on the season, some products may be frozen or deep-frozen

Secondi piatti / Main Courses

Tagliata di manzo all'olio Brisighello e timo con rucola e ciliegini al balsamico <i>Grilled beef steak with extra virgin olive oil of Brisighella and thyme served with rocket salad and cherry tomatoes</i>	€ 18,50
Tagliata di manzo ai funghi * <i>Grilled beef steak with wild mushrooms</i>	€ 21,00
Fiorentina di scottona romagnola ai ferri – all'etto <i>Flamed grilled T bone steak (by weight 100 gramms)</i>	€ 4,50
Braciola* e salsiccia di Mora Romagnola con pomodori gratinati <i>Romagnola chop and sausage with gratin tomatoes</i>	€ 17,00
Composizione di verdure alla griglia con tomino <i>Mixed vegetables served with grilled "Tomino" cheese</i>	€ 12,00
Agnello al forno con patate al rosmarino* <i>Roasted locally sourced lamb with rosemary and flavoured salted potatoes</i>	€ 18,00
Petto di anatra al sangiovese con scalogni e zucca caramellati <i>Breast of Duck served with Scallots and caramelized pumpkin</i>	€ 19,00
Formaggi misti con confetture biologiche di Corte San Ruffillo <i>Selected Italian cheese served with Corte San Ruffillo's bio confiture</i>	€ 13,00

In caso di mancata reperibilità di prodotti freschi potrebbero essere utilizzati ingredienti surgelati o congelati *
Depending on the season, some products may be frozen or deep-frozen

Cotorni /Side Orders

<i>Patate al forno al rosmarino</i> <i>Roasted potatoes with rosemary</i>	€ 4,50
<i>Verdure grigliate</i> <i>Grilled vegetables</i>	€ 6,50
<i>Insalata mista di stagione</i> <i>Mixed salad</i>	€ 4,50
<i>Fricando' di verdure</i> <i>Mixed salad</i>	€ 3,00
<i>Piadina o Pizza fritta *</i> <i>Home made piadina or Fried pizza</i>	€ 3,00

Dessert della casa/Desserts

<i>Crema catalana</i> <i>Crema catalana</i>	€ 6,50
<i>Tenerina al cioccolato e pere con zabaione</i> <i>Chocolate tenerina with pear and sabayon</i>	€ 7,00
<i>Tiramisu' al caffè'</i> <i>Coffee Tiramisu</i>	€ 6,50
<i>Zuppa inglese</i> <i>Zuppa inglese</i>	€ 6,50
<i>Scroccadenti con Albana di Romagna</i> <i>Home made traditional biscuit served with Albana di Romagna wine</i>	€ 7,00
<i>Pane ,coperto e servizio</i> <i>Covered bread and service</i>	€ 2,00 €2,00