



Antipasti / Starters

Cestino di Parmigiano con insalatina di carciofo Moretto e misticanza al Brisighello 10 €
"Moretto" Artichokes salad with leaves Brisighella extra virgin olive oil in a crispy Parmesan basket

*Mazzancolle avvolte nel guanciaie stagionato con pomodori ciliegini caramellati, valeriana e mousse agli asparagi 12€
King prawn wrapped in Locally sourced pork cheek asparagus mousse and cherry tomatoes

*Calamari al vapore con verdure marinate al lime ,senape alla curcuma e mele croccanti 10€
Calamari salad with marinated vegetables lime and mustard turmeric dressing

*Tartare di tonno e gamberi con avocado, ananas , verdure fresche, olive del territorio 16€
e mousse al limone
Tuna and Shrimp tartare on a bed of avocado pine apple olives and lemon mousse

CONSIGLIAMO L'ABBINAMENTO A UN CALICE DI PINOT GRIGIO 2017 LA RONCAIA 5€

Burratina con prosciutto croccante, misticanza e tartufo nero estivo 10€
"Burratina" served with Parma ham leaves and black truffle

Fantasia di salumi del territorio con formaggio squacquerone, marmellata di fichi , piadina romagnola e pizza fritta 12€
Selection of locally sourced salamis, hams and cheeses with "piadina"

Pinzimonio di verdure fresche con sale di Cervia, squacquerone di Romagna , e chips di patate rosse al rosmarino 9€
Vegetable crudités "Pinzimonio" style served with fresh cheese and potatoes chips

Filetto di vitello in carpaccio tiepido con verdure in carpione, pecorino e olio Brisighello aromatizzato alla melissa e aceto di mele 12€

Warm Veal fillet served with vegetables pecorino cheese and Melissa apple vinegar dressing

CONSIGLIAMO L'ABBINAMENTO A UN CALICE DI SANGIOVESE 4.50€
CORTE SAN RUFFILLO

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



Primi piatti / First Courses

*Risotto con Gamberi , asparagi e cappelletti al pesto di ortiche e pinoli 12€
Risotto with Shrimps asparagus scallops and pinenuts with nettles pesto

*Ravioli di mare con filetti di triglia e scorfano, cozze e vongole dell'adriatico con erbe aromatiche 12€
Home made ravioli with red mullet red fish mussel and clams

CONSIGLIAMO L'ABBINAMENTO A UN CALICE DI MASSOVIVO TOSCANA 5€
VERMENTINO FRESCOBALDI

Passatelli romagnoli ai porcini con guanciale stagionato e fonduta al parmigiano 12€
Home made Passatelli with Parmesan cheese fondue "Guanciale" and Porcini mushrooms

Tagliatelle al ragù tradizionale 8€
Tagliatelle with Classic "Bolognese" ragù

Caramelle artigianali con pomodoro fresco, basilico , e ricotta stagionata 10€
Home made "caramelle" with fresh tomatoes sauce basil and matured ricotta cheese

Risotto con zucchine e fiori di zucca , mantecato allo squacquerone di Romagna 9€
Courgettes and flowers Risotto with Squacquerone cheese

Spoja lorda della tradizione con prosciutto e tartufo nero estivo 10€
"Spoja Lorda" home made pasta parcels with Parma ham and black truffle

Lasagnette con stridoli e carciofi di Romagna 9€
Vegetarian Lasagne with "stridoli"(wild herbs) and artichokes

Spaghetti con semola di Gragnano al pecorino di grotta e pepe creolo 8€
Spaghetti with creole pepper and pecorino cheese

CONSIGLIAMO L'ABBINAMENTO A UN CALICE DI SANGIOVESE 4.50€
CORTE SAN RUFFILLO

Primi piatti tirati al matterello conservati per abbattimento di temperatura.



Secondi piatti / Main Courses

*Spiedone di rosmarino con tonno, salmone e pesce spada gratinati con nocciole tostate 15€
e julienne di finocchi agli agrumi
Gratinated salmon skewer tuna and swordfish with toasted hazelnuts served with a fennel and orange salad

*Filetto di Branzino in trasparenza con pomodorini patate olive e capperi 19€
Fillet of Sea bass in crystal transparent film with cherry tomatoes capers and black olives

CONSIGLIAMO L'ABBINAMENTO A UN CALICE DI GEWURZTRAMINER 4€

Filetto di scottona alla griglia con rucola, peperoni friggirelli, funghi grigliati, salsa allo 19€
zafferano con pomodorini al basilico
Grilled Fillet of beef served with rocket salad grilled mushrooms saffran sauce and local green peppers

Tagliata di Scottona con chips di patate rosse fritte, misticanza di verdure 15€
e melanzane grigliate
Grilled beef steak served with aubergine potatoes chips and leaves

Petto di faraona alla griglia con guanciale croccante, zucchine grigliate e tartufo nero 15€
Wrapped Breast of Guinea fowl in Crispy "Guanciale" grilled courgettes and black truffle

Fiorentina di scottona alla griglia 4.00 € hg (circa.1 Kg)
Flame grilled T bone steak (by weight 100 gramms)

Braciola e salsiccia di Mora Romagnola alla griglia con verdure grigliate e cipollotti 14€
glassati
Locally sourced pork chop and sausage served with grilled vegetables and spring onions in red wine sauce

Carrè di agnello nostrano sfumato alla birra artigianale con patate profumate all'alloro 14€
e carciofi
Local rack of lamb shaded with craft beer served with roasted potatoes and artichokes

CONSIGLIAMO L'ABBINAMENTO A UN CALICE DI NIPOZZANO RISERVA 2015 5€
CHIANTI RUFFINA DOCG FRESCOBALDI

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



Contorni / Side Orders

Patate al forno al rosmarino Rosemary baked potatoes	<u>4€</u>
Verdure grigliate Grilled vegetables	<u>6€</u>
Insalata mista di stagione Mixed salad	<u>5€</u>
Piadina o pizza frita Home made "piadina" or fried "pizza"	<u>2,5€</u>
Selezione di formaggi nazionali con confetture miele e frutta abbinata ad Albana passito <i>Selection of Italian cheeses with honey jam fruit and local wine</i>	<u>12€</u>



Dessert della casa/Desserts

Carpaccio di ananas con salsa alle fragole e sorbetto alla mela verde <i>Sliced pineapple with strawberry sauce and green apple sorbet</i>	<u>6€</u>
Crema catalana alle prugne secche con zucchero di canna caramellato e gelato alla liquirizia <i>Catalan cream with dried plums and licorice sorbet</i>	<u>6€</u>
Bavarese Delizia con le pesche al profumo di menta e cocco <i>Peach bavarian cream with coconut and mint</i>	<u>6€</u>
Semifreddo alle albicocche con croccante di mandorle cioccolato e biscotto al miele <i>Apricot parfait with almonds chocolate sauce and honey cookie</i>	<u>6€</u>
Coppa forget me not con cremoso al cioccolato, crumbs soffice all'olio Brisighello e mousse alle amarene <i>Chocolate and cream mousse with Extra virgin olive oil crumbs and black cherries</i>	<u>6€</u>
Scroccadenti della Rocca con Albana Passita <i>Home made traditional biscuits served with Albana di Romagna wine</i>	<u>6€</u>
Gelato al limone con scorzette di lime caramellate <i>Lemon ice cream with caramelized lime</i>	<u>5€</u>
Gelato con crema alla spagnola <i>Vanilla ice cream and black cherry sauce</i>	<u>5€</u>
CONSIGLIAMO L'ABBINAMENTO A UN CALICE DI EMOZIONE LEONE CONTI	<u>6€</u>



Menù Degustazione La Mora Romagnola 30€ a persona

Fantasia di salumi di Mora Romagnola con carciofi marinati e Pecorino di grotta

Tagliatelle al ragù di Mora

Braciola e salsiccia di Mora Romagnola con patate al rosmarino e verdure alla griglia

Gelato di crema alle amarene

Bevande incluse: acqua ,1 calice di vino della azienda Quadalti e caffè .

Menu Degustazione carne €35 a persona

Filetto di vitello in carpaccio tiepido con verdure in carpione pecorino e olio di Brisighella alla melissa

Caramelle artigianali con pomodoro fresco basilico e ricotta stagionata

Risotto con zucchine e fiori di zucca mantecato con Squacquerone di Romagna

Petto di faraona alla griglia con guanciale croccante zucchine e tartufo nero

Coppa forget me not con cremoso al cioccolato crumbs soffice all'olio Brisighello e mousse alle amarene

Bevande incluse: acqua ,2 calici di vino azienda Nicola Galassi e caffè

Menu Degustazione Pesce € 40 a persona

Calamari al vapore con verdure marinate al lime senape alla curcuma e mele croccanti

Mazzancolle in guanciale con ciliegini valeriana e mousse agli asparagi

Ravioli di mare con filetti di triglia e scorfano cozze e vongole alle erbe aromatiche

Risotto con gamberi asparagi e cappelletti al pesto di ortiche e pinoli

Filetto di branzino in trasparenza con patate pomodorini olive e capperi

Semifreddo Solemio alle albicocche con croccante di mandorle cioccolato e biscotto al miele

Bevande incluse: acqua ,1bottiglia di vino della azienda Nicola Galassi e caffè