

## 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>	€ 10,50
Sfogliatina con funghi porcini salsiccia e zafferano <i>“ Puff pastry sfogiatina with Porcini mushrooms and sausage ragu with saffron</i>	€12,50
Fantasia di salumi misti con piadina * pizza frita e scquacquerone <i>Selection of locally sourced salamis , hams and cheese with “piadina”</i>	€ 13,00
Scquacquerone di Romagna con polenta frita e fichi caramellati <i>Fried polenta served with scquacquerone cheese and caramelised figs</i>	€ 9,00
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>	€14,00
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>	€ 9.00

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*

## Primi piatti /First Courses

* <i>“Spoja lorda” con prosciutto e spinaci</i> <i>“Spoja lorda” home made pasta parcels with spinach and Parma ham</i>	€ 9,00
* <i>Mezzelune con ricotta di pecora burro e salvia</i> <i>Home made ravioli with ricotta cheese and butter and sage</i>	€ 9,50
* <i>Gnocchi di zucca e patate ai porcini</i> <i>Home made pumpkin and potato gnocchi with Porcini mushrooms</i>	€12,00
<i>Tagliatelle al ragù classico</i> <i>Tagliatelle with Classic “Bolognese “ragu’</i>	€ 8,50
* <i>Risotto con ragu’ di faraona e tartufo nero</i> <i>Risotto with guinea fowl ragu’ and black truffle</i>	€ 11,00
* <i>Tagliolini verdi con scalogno e guanciale</i> <i>Home made green tagliolini with shallots and guanciale</i>	€10,50
* <i>Cappelletti della tradizione o Passatelli in brodo di carne</i> <i>Cappelletti pasta ringlets or “ Passatelli “ in meat broth</i>	€10,50
* <i>Strozzapreti con salsiccia radicchio e formaggio di fossa</i> <i>Home made “ Strozzapreti with radicchio sausages and “Formaggio di fossa”</i>	€11,00

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 di Brisighello e timo con misticanza e balsamico <i>Grilled beef steak with extra virgin olive oil of Brisighella and thyme served with leaves and balsamic dressing</i>	€16,00
Tagliata di manzo ai funghi * <i>Grilled beef steak with wild mushrooms</i>	€ 19,00
Fiorentina di scottona romagnola ai ferri – all'etto <i>Flamed grilled T bone steak (by weight 100 gramms)</i>	€ 4,00
Braciola* e salsiccia di Mora Romagnola con fricando' di verdure <i>Romagnola chop and sausage with vegetable fricando'</i>	€ 15,00
Composizione di verdure alla griglia con tomino <i>Mixed vegetables served with grilled "Tomino" cheese</i>	€ 10,00
Agnello al forno con patate al rosmarino* <i>Roasted locally sourced lamb with rosemary and flavoured salted potatoes</i>	€ 16,00
Petto di anatra al sangiovese con scalogni e zucca caramellati 16,00 <i>Breast of Duck served with Scallots and caramelized pumpkin</i>	€
Formaggi misti con confetture biologiche di Corte San Ruffillo. <i>Selected Italian cheese served with Corte San Ruffillo's bio confiture</i>	€ 11,50

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

## Cotorni /Side Orders

<i>Patate al forno al rosmarino</i> <i>Roasted potatoes with rosemary</i>	€ 4,00
<i>Verdure grigliate</i> <i>Grilled vegetables</i>	€ 6,00
<i>Insalata mista di stagione</i> <i>Mixed salad</i>	€ 4,00
<i>Fricando' di verdure</i> <i>vegetable fricando'</i>	€ 5,00
Polenta fritta o piadina o pizza fritta Fried polenta or home made piadina or fried pizza	€ 3.00

## Dessert della casa/Desserts

<i>Crema catalana</i> <i>Crema catalana</i>	€ 6,00
<i>Tenerina al cioccolato e pere con zabaione</i> <i>Chocolate tenerina with pear and sabayon</i>	€ 5,00
<i>Tiramisu' al caffè'</i> <i>Coffee Tiramisu</i>	€ 6,00
<i>Zuppa inglese</i> <i>Zuppa inglese</i>	€ 6,00
<i>Scroccadenti con Albana di Romagna</i> <i>Home made traditional biscuit served with Albana di Romagna wine</i>	€ 6,00
<b><i>Pane ,coperto e servizio</i></b> <i>Covered bread and service</i>	<b>€ 2,00</b> <b>€ 2,00</b>