

LE SFIZIOSITÀ

INSALATA DI POLPO, FINOCCHIO, RUCOLA, ARANCIO E OLIVE NERE	14
BURRATINA IN CARROZZA DI PANKO, ASPARAGI E MANDORLE TOSTATE	12
BATTUTA DI FASSONA, CAPRINO ALLA NOCCIOLA, MAIONESE DI RAPA ROSSA E SCHIACCIATINA DI SEMI	16
BOLLE DI MARE ALLA MEDITERRANEA, CAPPERI FRITTI E MENTA 1.....	4
ALICI MARINATE, CIPOLLA AGRODOLCE, RADICCHIO E PIADINA.....	12

PRIMI PIATTI

RAVIOLI, ASPARAGI, MAZZANCOLLE E BURRO ALLE ERBE	16
MONFETTINI, SEPIE, PAPRIKA AFFUMICATA E TIMO	12
GNOCCHI DI PATATE, CACIO, PEPE, COZZE E POLVERE DI PREZZEMOLO	14

SECONDI PIATTI

BURGER, POLPO ALLA PIASTRA, AIOLI AL LIMONE E FRIED POTETOS 1.....	4
FRITTURA DI ALICI DELISCATE, PIADINA, CIPOLLA MARINATA E RADICCHIO	16
COSTOLETTE DI AGNELLO CROCCANTI, MAIONESE AL RAFANO E PATATE ARROSTO	18
SEPIE E PISELLI SECONDO LA TRADIZIONE	14
SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI LOCALI, PIADINA E CONFETTURE	18

I DOLCI

MILLEFOGLIE, CHANTILLY E FRAGOLE 6
ZUPPA INGLESE DI ROMAGNA 6
CREMOSO AL LAMPONE, TERRA AL CIOCCOLATO E GINEPRO 7
CHEESECAKE SCOMPOSTA AL CARMELLO SALATO 6

EVENTUALI INTOLLERANZE O ALLERGIE VANNO SEGNALATE PRIMA DI ORDINARE
I PIATTI POTREBBERO CONTENERE TRACCE DI GLUTINE, CROSTACEI, PESCE, UOVA, ARACHIDI, SOIA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA, LUPINI E MOLLUSCHI: PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI È POSSIBILE CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA A RICHIESTA DAL PERSONALE. IN QUESTO LOCALE POSSONO ESSERE UTILIZZATI PRODOTTI SURGELATI ALL'ORIGINE, TUTTAVIA È NOSTRO SCRUPOLO SELEZIONARE, ANCHE IN QUESTO CASO, SEMPRE LA QUALITÀ MIGLIORE.