

Proposte di terra

Antipasti

- Tagliere gourmet romagnolo x 2 persone €. 24,00
(salumi, burrata, crescioncini, piadina e crostini)

Primi Piatti

- Cappelletti con ripieno di burrata su crema di pomodorini gialli e basilico €. 15,00
- Tagliatelle ai porcini €. 15,00
- Tagliolini allo scalogno €. 13,00
- Passatelli verdi su fonduta al parmigiano e noce moscata €. 14,00

Secondi Piatti

- Fiorentina eccezionale di Scottona di Angus €. 5,00/hg.
- Filetto di Chianina con porcini freschi €. 32,00
- Misto di agnellone alla griglia €. 18,00
- Braciolona della Pavona alla griglia con patate al forno €. 15,00
- Tagliata di Angus al rosmarino e olio Evo €. 20,00
- Costolette d'agnello dorate €. 18,00
- Galletto intero alla griglia €. 15,00
- Vera cotoletta alla milanese (braciola di vitello) €. 20,00
- Coniglio cotto nel forno a legna con patate €. 15,00
- Maialino cotto nel forno a legna €. 15,00

Contorni

- Caponata €. 8,00
- Cipolle al forno €. 5,00
- Olive all'ascolana fatte in casa €. 8,00
- Cremini fritti fatti in casa €. 7,00
- Fiori di zucca fritti €. 7,00
- Salvia frita €. 5,50

Proposte di mare

Antipasti

- Acquadelle marinate, verdure fresche e cipolla di tropea €. 12,00
- Panzanella di gamberi €. 16,00
- Insalata di calamari e gamberi agli agrumi e avocado €. 16,00

Primi Piatti

- Tagliolini alla carbonara di mare €. 16,00
- Risotto rosso alla marinara €. 16,00

Secondi Piatti

- Spiedini misti calamari e gamberi €. 18,00
- Fritto misto gamberi, calamari e verdure €. 18,00

Piatto Unico

- Cozze alla tarantina €. 12,00
- a seguire tagliolino cotto nel loro sugo €. 6,00

Dessert

- Miss "Pavlova" €. 7,50
- Semifreddo allo zabaione con amarene €. 7,00
- Semifreddo al lime €. 7,00
- Torta di pesche con salsa al caramello €. 7,00