

Proposte di terra

Antipasti

- Tagliere gourmet romagnolo x 2 persone €. 24,00
(salumi, burrata, crescioncini, piadina e crostini)
- Insalatina di porcini e grana €. 12,00
- Crostini zucca, taleggio e porcini €. 10,00

Primi Piatti

- Cappellacci alla zucca con burro, prosciutto crudo e salvia €. 15,00
- Tagliatelle ai porcini €. 16,00
- Tagliolini allo scalogno €. 13,00
- Passatelli verdi su fonduta al parmigiano e noce moscata €. 14,00

Secondi Piatti

- Filetto di scottona con porcini €. 28,00
- 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

- Carciofi al tegame €. 7,50
- Olive all'ascolana fatte in casa €. 8,00
- Cremini fritti fatti in casa €. 7,00
- Fiori di zucca fritti €. 7,00
- Porcini fritti o cotti alla griglia €. 13,00

Proposte con tartufo bianco

- Tagliatelle burro e tartufo €22,00
- Tortelli burro e tartufo €24,00
- Uova con tartufo €23,00

Proposte di mare

Antipasti

- Polpette di baccalà con cipolla di Tropea caramellata €. 15,00

Primi Piatti

- Tagliolini alle canocchie €15,00
- 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

- Strudel alle pere e castagne su crema inglese al cacao €. 7,50
- Budino alla zucca €. 7,00
- Semifreddo allo zabaione con amarene €. 7,00