

## Proposte di terra

### Antipasti

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

### Primi Piatti

- Tagliatelle ai porcini €. 15,00
- Tortelli di patate allo scalogno €. 15,00
- Cappelletti al ripieno di tartufo con salsa al parmigiano gratinati al forno €. 18,00
- Passatelli verdi su fonduta al parmigiano e noce moscata €. 14,00

### Secondi Piatti

- Misto di agnellone alla griglia €. 18,00
- Costolette d'agnello pre-salé 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
- Coniglio cotto nel forno a legna con patate €. 15,00
- Maialino cotto nel forno a legna €. 15,00

### Contorni

- Carciofi al tegame €. 7,50
- Cardo gobbo di Cervia fritto €. 8,00
- Olive all'ascolana fatte in casa €. 8,00
- Cremini fritti fatti in casa €. 7,00
- Cipolle al forno €. 5,00

## Proposte di mare

### Antipasti

- Polpette di baccalà con cipolla di Tropea caramellata €. 15,00
- Spadellata di cozze e vongole alla marinara €. 13,00

### Primi Piatti

- Tagliolini alle vongole €. 16,00
- Strozzapreti canocchie e pomini €. 18,00
- Risotto rosso alla marinara €. 16,00

### Secondi Piatti

- Spiedini misti calamari e gamberi €. 18,00
- Fritto misto gamberi, calamari e verdure €. 18,00
- Baccalà alla griglia con cipolle al forno €. 18,00

### Piatto Unico

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

### Dessert

- Latte al forno con croccante di mandorle €. 7,00
- Semifreddo allo zabaione con amarene €. 7,00