

Menù Degustazione Cena (per tutti i componenti del tavolo)

1

Squacquerone e fichi caramellati
La nostra Giardiniera

Pizza Gourmet a scelta

Hamburger con crema di tartufo, pancetta di Mora romagnola,
scamorza affumicata, servito con patate

Piccola degustazione di gelato
artigianale mantecato

28 euro a persona

2

Selezione di salumi di Mora Romagnola
Az. Agricola I Fondi

Bruschetta di stagione con pane artigianale

Tagliatelle al ragù con Mora romagnola
Ravioli ripieni di ricotta e caciotta
al fossa e noci

Tagliata al sale dolce di Cervia e rosmarino
Verdure di stagione

35 euro a persona

Le degustazioni comprendono pane e coperto, acqua e caffè.

Menù Degustazione Pranzo (per tutti i componenti del tavolo)

1

Squacquerone e fichi caramellati
Bruschetta di stagione con pane artigianale

Gnocchetti al ragù bianco di coniglio
profumato al rosmarino

Galletto cotto in padella con patate
Verdure di stagione

30 euro a persona

2

Selezione di salumi di Mora Romagnola
Az. Agricola I Fondi
Bruschetta di stagione con pane artigianale

Tagliatelle al ragù con Mora romagnola
Ravioli ripieni di ricotta e caciotta
al fossa e noci

Tagliata al sale dolce di Cervia e rosmarino
Verdure di stagione

35 euro a persona

Le degustazioni comprendono pane e coperto, acqua e caffè.

Antipasti

Squacquerone e fichi caramellati	8
La nostra giardiniera	7
Degustazione dei nostri formaggi di fossa con miele e confetture bio	14
Selezione di salumi di Mora Romagnola Az. Agricola "I Fondi" (Presidio Slow Food)	15
Bruschetta di stagione con pane artigianale	10
Carpaccio di Chianina con funghi di stagione, olio Evo e Grana Padano DOP	16

I primi

Tagliatelle al Ragù con mora romagnola al coltello	11
Ravioli ripieni di ricotta e caciotta al formaggio di Fossa e noci	13
Gnocchetti al ragù bianco di coniglio profumato al rosmarino	12

I secondi

Tagliata al sale dolce di Cervia e rosmarino	18
Tagliata al fossa e scalogno caramellato	20
Galletto cotto in padella con patate	14
Battuta di Fassona piemontese con mascarpone, basilico e nocciole IGP	16

Gli hamburger

**(serviti con pane artigianale e accompagnati
con patate al forno)**

Hamburger di Chianina con cipolla rossa caramellata e taleggio DOP	15
Hamburger di Chianina con crema di tartufo pancetta di Mora e scamorza affumicata	16

L'orto

Verdure di stagione	6
Erbette di campo	5
Patate al forno	5

Pizze

Margherita Pomodoro, fior di latte, basilico fresco	7
Marinara Pomodoro, aglio, origano, olio extravergine d'oliva	5
Le Stagioni Pomodoro, fior di latte, champignon, salsiccia bio, olive taggiasche, prosciutto cotto	10
Romana Pomodoro, fior di latte, fior di capperi, acciughe, origano	9
Capricciosa Pomodoro, fior di latte, champignon, olive taggiasche, carciofini, salsiccia bio	10
Orto Verde Pomodoro, fior di latte, verdure grigliate e fresche	10
Gustosa Pomodoro, fior di latte, salsiccia bio, pancetta, salame piccante	10
Raffinata Pomodoro, fior di latte, gorgonzola, speck, noci	12
Castellaro Pomodoro, fior di latte, funghetti misti, salsiccia bio, olio tartufato	10
Allegra Pomodoro, fior di latte, salsiccia bio, patate al forno	9
Fantasia Pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo, melanzane, porcini	12
Delizia Fior di latte, scamorza affumicata, radicchio rosso, guanciale di mora	10
Superbia Bufala, crema di tartufo, champignon, formaggio di fossa, noci	13
Variazioni	
In base al prodotto maggiorazione da	1 a 3.5
Impasto con farina macinata a pietra	2
Impasto con farina integrale	2

Pane, focaccia e coperto 2.5

Le gourmet (NON MODIFICABILI)

Le pizze gourmet sono create con ingredienti di alta qualità accuratamente scelti.
L'impasto utilizzato è creato con farina integrale o macinata a pietra.

Camelia

Farina integrale, fior di latte, stracciatella DOP, Mortadella "La Suprema", granella di pistacchio 15

Girasole

Farina macinata a pietra, passata di pomodoro, alici dell'Adriatico, olive taggiasche, origano, capperi di Pantelleria 16

Quercia

Farina integrale, fior di latte, burrata pugliese, prosciutto crudo 24 mesi 15

Lavanda

Farina macinata a pietra, passata di pomodoro, fior di latte, filetto di tonno, cipolla di Tropea 15

Rosa

Farina integrale, fior di latte, salmone affumicato, burrata pugliese, avocado e pepe rosa 16

Il bere

Acqua Panna / San Pellegrino	2.8
Bevande in bottiglia di vetro (33cl)	3.5
Coca Cola da litro in bottiglia di vetro	8
Amari	4
Caffè	1.5
Deca / orzo piccolo / ginseng	1.8

Le nostre birre alla spina

Kronenbourg chiara

Piccola	3.5
Media	6
Litro	12

Dolomiti non filtrata

Piccola	4.5
Media	8
Litro	16

Tucher weiss (disponibile in base alla stagione)

Piccola 0.3	5
Media 0.5	8
Litro	15

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni, è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta dal personale in servizio.