

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	15
Selezione di salumi di Mora Romagnola Az. Agricola "I Fondi" (Presidio Slow Food)	15
Bruschetta di stagione con pane artigianale	10
Sformatino alle verdure di stagione in fonduta di Parmigiano	11

I primi

Tagliatelle al Ragù con mora romagnola al coltello	11
Ravioli ripieni di ricotta e caciotta al formaggio di Fossa e noci	13
Bottoncini ripieni di zucca in fonduta di parmigiano con erbe di campo	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
Coniglio cotto al tegame profumato al limone con erbette	15
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 crema di zucca, gorgonzola dolce e salsa barbecue	15
Hamburger di Chianina con crema di tartufo pancetta di Mora e scamorza affumicata	16

L'orto

Verdure di stagione	6
Erbette di campo	6
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	11
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	11
Allegra Pomodoro, fior di latte, salsiccia bio, patate al forno	10
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.

Vite

Farina macinata a pietra, passata di pomodoro,
Fior di latte, radicchio trevigiano, lardo di Mora 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

Peperoncino

Farina macinata a pietra, passata di pomodoro, filetto di tonno,
cipolla di Tropea , 'Nduja calabrese 16

Ginestra

Farina integrale, fior di latte, gorgonzola dolce,
Speck IGP del Trentino, miele di acacia, noci 16

Tagete

Farina integrale, crema di zucca, scamorza affumicata,
Pancetta di Mora, funghetti di stagione, noci 16

Pane, focaccia e coperto 2.5

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.