

## **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

30 euro a persona

### **# 2**

Selezione di salumi di Mora Romagnola  
Az. Agricola I Fondi  
Bruschette 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

38 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  
Bruschette di stagione con pane artigianale

Gnocchetti al ragù bianco di coniglio  
profumato al rosmarino

Galletto cotto in padella con patate  
Verdure di stagione

32 euro a persona

### **# 2**

Selezione di salumi di Mora Romagnola  
Az. Agricola I Fondi  
Bruschette 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

38 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 )	16
Bruschette di stagione con pane artigianale	10
Carpaccio di Chianina servito con Grana Padano 24 mesi e porcini	17

## **I primi**

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

## **I secondi**

Tagliata al sale dolce di Cervia e rosmarino	20
Tagliata al fossa e scalogno caramellato	22
Galletto cotto in padella con patate	14
Bacchette di agnello allo scottadito con patate al forno	18
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 taleggio e scalogno caramellato	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

<b>Margherita</b> Pomodoro, fior di latte, basilico fresco	7
<b>Marinara</b> Pomodoro, aglio, origano, olio extravergine d'oliva	5
<b>Le Stagioni</b> Pomodoro, fior di latte, champignon, salsiccia bio, olive taggiasche, prosciutto cotto	10
<b>Romana</b> Pomodoro, fior di latte, fior di capperi, acciughe, origano	9
<b>Capricciosa</b> Pomodoro, fior di latte, champignon, olive taggiasche, carciofini, salsiccia bio	11
<b>Orto Verde</b> Pomodoro, fior di latte, verdure grigliate e fresche	10
<b>Gustosa</b> Pomodoro, fior di latte, salsiccia bio, pancetta, salame piccante	10
<b>Raffinata</b> Pomodoro, fior di latte, gorgonzola, speck, noci	12
<b>Castellaro</b> Pomodoro, fior di latte, funghetti misti, salsiccia bio, olio tartufato	11
<b>Allegra</b> Pomodoro, fior di latte, salsiccia bio, patate al forno	10
<b>Fantasia</b> Pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo, melanzane, porcini	12
<b>Delizia</b> Fior di latte, scamorza affumicata, radicchio rosso, guanciale di mora	10
<b>Superbia</b> Bufala, crema di tartufo, champignon, formaggio di fossa, noci	13
<b>Variazioni</b>	
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

### **Peperoncino**

Farina macinata a pietra, passata di pomodoro, filetto di tonno, cipolla di Tropea, 'Nduja calabrese 15

### **Rosa**

Farina integrale, fior di latte, salmone affumicato, burrata pugliese, avocado, pepe rosa 17

### **Ginestra**

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

## **Il bere**

Acqua Panna / San Pellegrino	2.8
Bevande in bottiglia di vetro (33cl)	4
Coca Cola da litro in bottiglia di vetro	8
Amari	4
Caffè	1.8
Decaffeinato / orzo / ginseng	2

## **Le nostre birre alla spina**

### **Dolomiti pils - Fabbrica in Pedavena -**

Piccola	3.5
Media	6
Litro	12

### **Kronenbourg 1664 chiara**

Piccola 0.25	4
Media 0.5	7
Litro	13

### **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.