

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
Presidio Slow Food
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

Tagliatelle al ragù con Mora romagnola

Galletto cotto in padella con patate
Verdure di stagione

32 euro a persona

2

Selezione di salumi di Mora Romagnola
Presidio Slow Food
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 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 |
| 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 |
| 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 | 16.5 |
| Hamburger di Chianina con crema di tartufo pancetta di Mora e scamorza affumicata | 18 |

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 | 11 |
| 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 | 11 |
| 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.

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

Vite

Farina macinata a pietra, passata di pomodoro, fior di latte, radicchio trevigiano, guancialetto di Mora Romagnola 15

Ginestra

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

Pane, focaccia e coperto 2.5

Il bere

| | |
|--|-----|
| Acqua Panna / San Pellegrino | 3 |
| 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.