

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

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.