

Menu

ANTIPASTO

Tagliere di affettati e formaggio della casa € 8.00

PRIMI

Cappelletti all' Olio di Brisighella € 12.00

Tagliatelle al ragù di guanciale € 9,00

Spoja lorda speck e radicchio € 10.00

Gnocchi di patate pomodoro e scalogno € 9.00

Mezzelune formaggio di capra e pere € 11.00

Passatelli su fonduta broccoli e guanciale € 10.00

Tortelli di ortica al burro e salvia € 11.00

Tortelli di patate al ragù € 11.00

SECONDI

Coniglio in porchetta € 10.00

Filetto 230 gr circa € 18.00

Fiorentina con contorno *prezzo hg.* € 4.00

Coscia di pollo alla griglia € 10.00

Agnello alla griglia € 12,00

Cinghiale in salmi e polenta fritta € 13,00

CONTORNI

Patate al forno € 4.00

Polenta fritta € 4.00

Insalata mista/verde € 4.00

Cipolla al forno € 4,00

DOLCI

Zuppa inglese € 4.00

Tenerina cioccolato e mascarpone € 4.00

Coppa mascarpone e cioccolato a scaglie € 4.00

Latte brulè € 4.00

Biscotteria/scroccadenti € 4.00



Se sei soggetto ad allergie o intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale che saprà metterti in condizione di evitare i prodotti alimentari e/o pietanze che contengono ingredienti ai quali sei allergico o intollerante. Sappi che i cibi e le bevande somministrati in questo locale sono prodotti in laboratori e cucine dove si utilizzano e si servono alimenti contenenti i seguenti allergeni: glutine, uova, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, anidride solforosa, lupini e che non è possibile escludere una contaminazione.

Menu

BEVANDE

Vino sfuso 1 litro	€ 6.00
Vino sfuso ½ litro	€ 4.00
Vino sfuso ¼	€ 2.00
Birra 33 cl	€ 3.00
Birra 66 cl	€ 6.00
Caffè	€ 1.50
Liquori/amari	€ 3.00
Selezione grappe	€ 5.00

Coperto € 2.00

Serviamo acqua microfiltrata e trattata con sterilizzatore UV naturale e gasata compresa nel coperto.

VINI BOTTIGLIA

ROSSI

Ceregio <i>sangiovese</i> Zerbina	€ 13.00
Poggio Vicchio <i>sangiovese</i> Zerbina	€ 14,00
Aulente <i>sangiovese</i> San Patrignano	€ 12.00
Centurione <i>sangiovese</i> Ferrucci	€ 13,00
Crepe <i>sangiovese</i> Ca di Sopra	€ 14,00
Collanima <i>albana rossa</i> Fondo San Giuseppe	€ 22.00
Domus Caia <i>sangiovese</i> Ferrucci	€ 25.00

BIANCHI

Vivace <i>pignoletto frizzante</i> Vallona	€ 12.00
Divo <i>Extra Dry</i> La Sabbiona	€ 12,00
Aulente <i>chardonnay/sauv. blanc</i> S. Patrignano	€ 12,00
Rundinera <i>marsanne</i> Fondo San Giuseppe	€ 19.00
Ciarla <i>riesling</i> Fondo San Giuseppe	€ 20.00
Fiorile <i>albana secca</i> Fondo San Giuseppe	€ 20.00

ROSATI

Rosa di Ceparano <i>sangiovese/syrah</i> Zerbina	€ 14,00
--	---------

PASSITI

Arrocco <i>albana</i> Zerbina	€ 28,00
Scacco matto <i>albana</i> Zerbina	€ 45.00



Se sei soggetto ad allergie o intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale che saprà metterti in condizione di evitare i prodotti alimentari e/o pietanze che contengono ingredienti ai quali sei allergico o intollerante. Sappi che i cibi e le bevande somministrati in questo locale sono prodotti in laboratori e cucine dove si utilizzano e si servono alimenti contenenti i seguenti allergeni: glutine, uova, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, anidride solforosa, lupini e che non è possibile escludere una contaminazione.