



Per una cena o un pranzo gourmet e per coccolarsi un po' chiama

Michele tel. 349 5168374

Antipasti di pesce

Sarde in "saor" con la giardiniera di verdure fresche di nostra produzione	12
Baccalà mantecato all'olio di Brisighella DOP con bacche di goji, accompagnato dal nostro pane sciocco tostato	12
Alici farcite con provola affumicata, parmigiana di zucchine, pan brioche e colatura di alici	19

Primi di pesce

La pasta fatta in casa...Spadoni, tirata come una volta quotidianamente al mattarello dalle nostre sfogline

Passatelli asciutti al ragù di mare, verdure di stagione e pesto leggero	15
Paccheri di Gragnano con amatriciana di mare e guanciale di Mora Romagnola	15
Risotto rosso con pesce dell'Adriatico (minimo per 2 persone)	a persona 18

Secondi di pesce

*Baccalà all'uso di Romagna con intingolo di San Marzano e olive nere	17
Polipo arrostito con patate mantecate all'olio di Brisighella e caponata di melanzane	18
Filetto d'orata con fagottino di scarola e limone candito	19

Antipasti

Flan di Squacquerone DOP del nostro caseificio con crema di formaggi, tartufo di pineta e cialda di parmigiano	11
Taglieri di prosciutto di Mora, lardo e salame Gentile di Mora Romagnola con squacquerone e fichi caramellati accompagnati da piadina con giardiniera fatta in casa	17
Polenta fritta con lo Squacquerone DOP del nostro caseificio	8
Tagliere di formaggi stagionati delle Officine Gastronomiche Spadoni	10

Zuppe e brodi

Passatelli in brodo di carne	11
Cappelletti in brodo di carne	13

Primi

La pasta fatta in casa...Spadoni, tirata come una volta quotidianamente al mattarello dalle nostre sfogline

Tagliatelle al ragù rosso di Mora Romagnola	11
Tagliatelle al ragù bianco di Mora Romagnola con profumo di scalogno	12,50
Cappelletti al ragù rosso di Mora Romagnola	13,50
Gnocchi di ricotta e zucca, salsa allo "Stanco" e tartufo nero	16
Tagliatelle ai funghi porcini	20
Tagliatelle al tartufo bianco	22
Risotto con germano reale di valle e riduzione di sangiovese (minimo 2 persone)	a persona 17

Secondi

Petto d'anatra arrostito con caponata di verdure e salsa alla senape	17
Galletto al tegame con cicoria saltata, aglio e peperoncino	16
Guancialino di Mora Romagnola brasato al sangiovese con cavolo viola stufato	16
Coniglio ripieno con salsiccia, olive taggiasche e mantecato di patate	18
Filetto di manzo ai funghi porcini e scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi	28

Contorni

Fagioli "bianchi del Paradiso" (provenienza: Spello) al fiasco	5
Verdure gratinate	6,50
Patate arrosto	5

Dessert

Bavarese di "Nuvola" con coulis di fragole e fave Tonka	6
Semifreddo al pistacchio, crumble di mandorle e mango candito	6
Sfogliatina croccante con crema Chantilly e albicocche caramellate	7
Brownie al fondente e noci, gelato alla zucca e cremoso di cioccolato al latte	7,50

Su prenotazione

Pasta Fresca non solo fatta in casa, ma tirata al mattarello tutti i giorni dalle nostre sfogline

Cappelletti della Tradizione	24 al kg
Tortellini Bolognesi	35 al kg
Cappellacci Verdi ripieni di Nuvola	20 al kg
Tortelli di zucca o ricotta e spinaci	20 al kg
Tagliatelle o tagliolini	15 al kg
Pappardelle	17 al kg
Strozzapreti	12 al kg
Gnocchi di Patate	12 al kg
Passatelli	18 al kg
Zuppa Imperiale	20 al kg
Manfettini o Maltagliati	12 al kg

Gastronomia

Pollo arrosto, lasagne, verdure di stagione e proposte giornaliere sempre nuove come i classici osso buco, scaloppine, cotolette, fegato alla veneziana

Dolci

Millefoglie con crema Chantilly e lamponi
Sbrisolona mandorle limone e cioccolato bianco
Profiterol
Sacher
Tarte tatin di mele
Crostata a piacere
Bavarese cioccolato con cremoso al pistacchio
Torte gelato

Prenotazioni | Michele tel. 349 5168374