

## Antipasti | Starters

TAVOLOZZA DI SALUMI MISTI E FORMAGGI DEL TERRITORIO  
*Mixed cold cuts and local cheese*



€ 13,00

GIRELLO DI VITELLONE CON SALSA TONNATA E GIARDINIERA FATTA IN CASA  
*Veal with tunafish sauce and vegetables*



€ 13,00

FILETTO DI PALAMITA CON MAIONESE ALL'ACCIUGA  
*Fish fillet with anchovies mayonnaise*



€ 14,00

FRITTELLE DI PESCE AZZURRO DELL'ADRIATICO CON BURRATA  
*Fried fish pancakes served with burrata cheese*



€ 14,00

## Primi Piatti | Pasta

TAGLIATELLE FATTE IN CASA AL RAGU'  
*Homemade tagliatelle pasta with ragù sauce*



€ 13,00

RISO AL NERO DI SEPIA  
*Squid ink risotto*



€ 14,00

GNOCCHETTI DI PATATE AL RAGU' DI PESCE  
*Potato dumplings with fish sauce*



€ 14,00

RAVIOLI RIPIENI DI MELANZANE E RICOTTA SU CREMA DI POMODORO  
*Ravioli pasta filled with ricotta cheese and aubergine, served with tomato cream*



€ 13,00

Gentile ospite, le suggeriamo di comunicare al nostro personale eventuali **intolleranze o allergie alimentari** in modo da poterla supportare nella sua scelta  
*Dear Guest, we would like to suggest you to inform our staff about possible food intolerance or allergy, in order to help you with your choice*



## Secondi Piatti | Main Courses

LE DUE CONSISTENZE D'AGNELLO SU CREMA DI MELANZANE

*Lamb chop served with aubergine cream*



€ 17,00

TAGLIATA DI FASSONA PIEMONTESE AL SALE DI CERVIA CON PATATE ARROSTO

*Sliced beef topped with Cervia sea salt served with roasted potatoes.*



€ 16,00

PESCATO DEL GIORNO ALLA GRIGLIA CON CONTORNO DI STAGIONE

*Grilled fish of the day served with seasonal vegetables*



€ 17,00

SFORMATINO DI PARMIGIANO CON PERE E NOCI

*Parmesan flan with pears and nuts*



€ 15,00

## Dolci | Dessert

PANNACOTTA ROMAGNOLA CON AMARETTI

*Typical pannacotta with amaretti biscuits*



€ 8,00

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO, RABBARBARO CANDITO E SORBETTO AI LAMPONI

*White chocolate mousse with candied rhubarb and raspberry sorbet*



€ 8,00

CROSTATA DI FRUTTA SCOMPOSTA

*Fruit tart 2.0*



€ 8,00

TAGLIATA DI FRUTTA FRESCA

*Fresh fruit*

€ 7,00

Gentile ospite, le suggeriamo di comunicare al nostro personale eventuali **intolleranze o allergie alimentari** in modo da poterla supportare nella sua scelta  
*Dear Guest, we would like to suggest you to inform our staff about possible food intolerance or allergy, in order to help you with your choice*



Gentile Ospite,  
 se ha allergie o intolleranze alimentari la preghiamo di confrontare le icone riportate sotto la pietanza con la lista degli allergeni.

Conti pure sulla nostra assoluta collaborazione.

*Dear Guest,  
 should you have any allergy or food intolerance please compare the allergen icon below the dish with the allergen list below.*

*We will be pleased to assist you.*

	1	Cereali contenenti glutine Cereals containing gluten		8	Frutta a guscio Nuts
	2	Crostacei e prodotti a base di crostacei Crustaceans and products there of		9	Sedano e prodotti a base di sedano Celery and products there of
	3	Uova e prodotti a base di uova Eggs and products there of		10	Senape e prodotti a base di senape Mustard and products there of
	4	Pesce e prodotti a base di pesce Fish and products there of		11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo Sesame seeds and products there of
	5	Arachidi e prodotti a base di arachidi Peanuts and products there of		12	Anidride solforosa e solfiti Sulphur dioxide and sulphites
	6	Soia e prodotti a base di soia Soybeans and products there of		13	Lupini e prodotti a base di lupini Lupin and products there
	7	Latte e prodotti a base di latte Milk and products there of		14	Molluschi e prodotti a base di molluschi Molluscs and products there of

Legenda delle sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze.

Nella tabella sottostante sono riportate le sostanze / prodotti che provocano allergie o intolleranze, indicate dal regolamento UE n. 1169/2011 che possono essere utilizzate nella preparazione dei nostri piatti.

*Legend substances or products causing allergies or intolerances. The table below shows the substances / products causing allergies or intolerances indicated the EU regulation No. 1169/2011 that may be used in the preparation of our dishes.*

Gentile ospite, le suggeriamo di comunicare al nostro personale eventuali **intolleranze o allergie alimentari** in modo da poterla supportare nella sua scelta  
*Dear Guest, we would like to suggest you to inform our staff about possible food intolerance or allergy, in order to help you with your choice*