

AMARCORD*

GNOCO FRITTO

con mortadella, parmigiano reggiano, aceto balsamico tradizionale e cassoncino di piadina, squacquerone, rucola

TAGLIATELLE

impastare in Romagna è cosa di tutti i giorni!
croccanti con ragù romagnolo

ROTOLO DI PROSCIUTTO

Un piatto di casa, che piace a tutti!
carne trita, ricotta e prosciutto

ZUPPA INGLESE

di inglese non c'è niente!
Alchermes, pan di Spagna, crema pasticcera, vaniglia

€ 45.00 per persona,
bevande escluse

RICETTE DA OSCAR*

ALICETTE AGLI AGRUMI

Diliscati e spinati!
Marinate agli agrumi, servite con peperoni arrosto e aceto balsamico

CAPPELLETTI

Secondo la tradizione vanno serviti in brodo!
Oggi spesso a seconda della stagione anche asciutti

CONIGLIO IN PORCHETTA

Disossato e ripieno!
Avvolto con lardelli di pancetta, cucinato lentamente

CROSTATA

di crema e mela cotta!
Uno spicchio servito tiepido con zucchero vanigliato

€ 55.00 per persona,
bevande escluse

A TAVOLA CON FEDERICO

BRODETTO

Sapori e colori di mare!
Pesci e crostacei con agrumi, ortaggi e olio evo

RIS'OTTO E ½

omaggio a Fellini!
al parmigiano reggiano con salsa di mosto cotto, mela golden

TRIGLIA

filetto arrostito con spinacini, gambero rosso all'olio, salsa al sedano

LIMONE

cremoso in una sottile crosta di cioccolato bianco, tartare di frutta e passion fruit

FRIANDISES

piccola pasticceria

€ 75.00 per persona,
bevande escluse

* con ricette tratte e rielaborate dal libro
"A tavola con Fellini"

