

# Menù



**EVENTUALI ALLERGENI E INTOLLERANZE ALIMENTARI  
SONO DA COMUNICARE AL PERSONALE DI SALA  
PRIMA DELL'ORDINAZIONE**



# ANTIPASTI

## **TAGLIERE DELLA LUNA • 12 €**

*Affettati misti, Pecorino, Squacquerone,  
Confettura del giorno, Piadina Romagnola*

*G/K/N/L/S/F*

## **PIADINA ROMAGNOLA • 2 €**

*Piadina Romagnola Vuota*

*G/K/N/L/S/F*

## **PIADINA FARCITA**

*G/K/N/L/S/F*

**1 GUSTO • 6 €**

**2 GUSTI • 7 €**

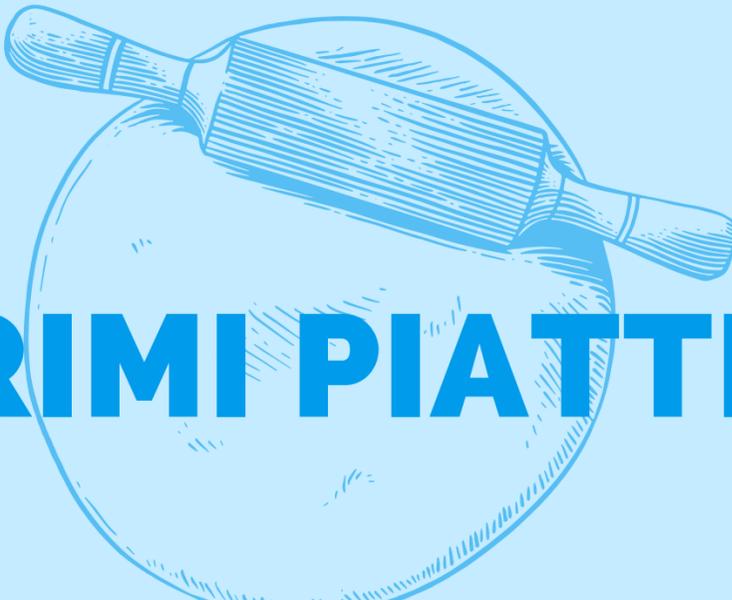
**3 GUSTI • 8 €**

*Piadina Romagnola farcita a scelta tra:  
Prosciutto Crudo, Coppa, Salame,  
Mortadella, Pecorino e Squacquerone*

## **PIZZA FRITTA • 3 €**

*Piatto di Pizza Fritta Romagnola*

*G/L*



# PRIMI PIATTI

*Fatti in casa, tirati al Mattarello da Davide*

## **TAGLIATELLE • 8 €**

*Tagliatelle Tradizionali Romagnole  
a Sfoglia Ruvida*

*U/G*

## **CAPPELLETTI • 11 €**

*I tradizionali Cappelletti ripieni di Formaggi*

*U/G/L*

## **CIUFELLI • 8 €**

*Pasta corta di origine Molisana*

*U/G*

## **ORECCHIONI • 9 €**

*Orecchioni ripieni di Ricotta e Spinaci*

*U/G/L*

## **SPAGHETTONI • 8 €**

*Spaghettoni alla chitarra privi di Uova*

*G*

### **CONDIMENTI a vostra scelta:**

- *Burro e Salvia L*
- *Ragù bolognese S/A*
- *Sugo di Carne S/A*
- *Panna e Salsiccia L*
- *Panna, Spinaci, Prosciutto e Pinoli L/F*
- *Salsiccia, Scalogno e Sangiovese romagnolo*
- *Sinfonia di Verdure S*
- *Brodo (opzione per Cappelletti) S*



# SECONDI CONTORNI

## **COTOLETTA IMPANATA • 12 €**

*La nostra Cotoletta di Pollo con Patate fritte*

*U/G/L*

## **BRASATO • 15 €**

*Brasato di Manzo al Sangiovese Romagnolo  
servito con contorno di Verdure di stagione*

*S*

## **OSSOBUCO • 16 €**

*Ossobuco di Vitello servito con  
contorno di Verdure di stagione*

*S/G/A*

## **CONTORNI**

## **CONTORNO AL FORNO • 5 €**

*Selezione di Verdure di stagione al forno*

## **MISTICANZA AUTUNNALE • 5 €**

*Insalata di Radicchio fresco,  
Mela verde e Nocciole*

*F*

## **PATATE FRITTE • 5 €**

*G/L/U*

## ALLA BRACE

### **MISTO AI FERRI • 17 €**

*Misto di Pancetta, Castrato, Costola e Salsiccia  
con contorno di Verdure di stagione*

*- piatto di solo Castrato • 18 €  
con contorno di Verdure di stagione*

## SOLO SU PRENOTAZIONE

### ENTRO IL GIOVEDÌ

#### **BRACIOLONE • 16 €**

*Taglio unico di Lonza e Pancetta di Maiale  
con contorno di Verdure di stagione*

#### **FIorentINA • 24 €**    0,5 / 0,6 kg

*con contorno di Verdure di stagione*

## COPERTO • 1€



*Fatti in casa*

**DOLCE DEL GIORNO • 5 €**

*Dolce del giorno a Fantasia della Cucina*

*PER ALLERGENI RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA*

**FREDDO AL CAFFÈ • 5 €**

*Semifreddo al Caffè*

*U/G/L*

**MERINGATA • 5 €**

*Semifreddo alla Meringa*

*U/L*

**NUTELLOSO • 5 €**

*Semifreddo alla Nutella*

*U/L/F*



# CAFFETTERIA

**AMARO • 3 €**

*Selezioni di amari,  
il Nocino e la Liquirizia sono fatti da noi!*

**CAFFÈ • 1,20 €**

**CAFFÈ CORRETTO • 2 €**

**CAPPUCCINO • 1,50 € L**

**DECAFFEINATO • 1,20 €**

**GINSENG • 1,50 € L**

**ORZO • 1,20 € G/L/K**

**TISANA CALDA • 2 €**

**CIOCCOLATA IN TAZZA • 2,50 €**

# ELENCO DEGLI ALLERGENI ALIMENTARI

**G = CEREALI CONTENENTI GLUTINE**, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; b) maltodestrine a base di grano; c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

**C) CROSTACEI** e prodotti a base di crostacei.

**U) UOVA** e prodotti a base di uova.

**P) PESCE** e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

**R) ARACHIDI** e prodotti a base di arachidi.

**K) SOIA** e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato; b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

**L) LATTE** e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) lattolo

**F) FRUTTA A GUSCIO**, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

**S) SEDANO** e prodotti a base di sedano.

**N) SENAPE** e prodotti a base di senape.

**M) SEMI DI SESAMO** e prodotti a base di semi di sesamo.

**A) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

**B) LUPINI** e prodotti a base di lupini.

**H) MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi

**SI AVVISANO I GENTILI CLIENTI CHE  
PER UNA MAGGIORE COMODITÀ E PRATICITÀ,  
TROVERETE DI FIANCO AD OGNI PORTATA L'INDICAZIONE  
CON LA LETTERA DI RIFERIMENTO AGLI ALLERGENI  
PRESENTI IN QUEL PIATTO.**