

CHEF

Max

SECONDO CHEF

Marco

MAITRE e SOMMELIER

Gianni

CUCINA

Francesco / Marco / Martina / Tommaso / Sara

SALA

Fabio / Simone / Federica

Pane e coperto

€ 4

Acqua Minerale

€ 3

Caffè

€ 3

Il caffè espresso che serviamo è una miscela creata appositamente per noi da Leonardo Lelli

Alcuni prodotti, se non reperibili freschi, potrebbero essere abbattuti e trattati a -18°, nel rispetto delle norme igienico sanitarie.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie e intolleranze, sono disponibili rivolgendosi al personale di sala.



Menù Degustazione

#Divertiti

*4 piatti scelti dallo Chef
uguale per tutti i componenti del tavolo*

€ 60 a persona

#Divertiti di +

*8 piatti scelti dallo Chef
uguale per tutti i componenti del tavolo*

€ 75 a persona

Degustazione Vini

*4 calici selezionati da Gianni
per accompagnare i menù*

€ 30 a persona

Oppure... singolo calice

€ 8

Omaggio alla Romagna

Ci sono cresciuto, una terra che amo.

CAPPELLETTI IN BRODO

Ripieni di carciofi in brodo di scampi

€ 20

SPAGHETTI "IMPEPATA DI COZZE"

Stridoli, cozze

€ 20

GRIGLIATA DI PESCE

Pesce di mercato grigliato

€ 30

INSALATA RUSSA

Vodka, anguilla affumicata, panna acida, uova di pesce

€ 20

ROMAGNA MIA

Lumache, molluschi, alghe, verdure e brodo di passatelli

€ 18

Tradizione

La grande cucina italiana come la sento io

STINCO AL FORNO

Disossato, salsa di birra all'amarena

€ 26

TORTELLINI IN BRODO

Doppio brodo di carne

€ 18

ZUCCA E SALSICCIA

Cappellacci di zucca, ragù di salsiccia, salvia

€ 20

CODA ALLA VACCINARA

Crudo di sedano, fave di cacao

€ 18

Aperture

Primi

Portate principali

La Campagna oggi

TANTO FUMO NIENTE ARROSTO

Diverse consistenze di verdure

€ 18

PICCIONE AL CARBONE

€ 26

LUMACHE NEL VERDE

Foglie di campo e erbe, lumache gratinate

€ 18

ARTUSI 495

Terrina di anguilla spinata, fritta in farina di semola, salsa di soffritto, brodo di pomodoro verde

€ 20

SPAGHETTI E MEDICINA

Con la cipolla di Medicina

€ 18

PORRO BRUCIATO

Burro nocciola e mandorle

€ 16

"CHATEAUBRIAND"

Lombo di manzo alla brace, salsa bernese

€ 32

Pasticceria... dolcezze

CERTOSINO

Cioccolato, frutta secca e candita

€ 12

FRUTTI DI BOSCO

Sorbetti di frutti di bosco e salsa di funghi porcini

€ 12

LATTE E MANDORLE

Gelato di latte caramellato, mandorle

€ 12

MERINGATA

Meringa, cioccolato, aceto balsamico

€ 12
