





## La nostra cucina

La Romagna è sempre stata terra di ottima cucina fatta di pasta fresca, piadina e carni della tradizione.

Ogni giorno ci impegnamo a mantenere la tipicità al primo posto, aggiungendo un pizzico di fantasia alle nostre pietanze: fresche e con ingredienti genuini e di qualità.

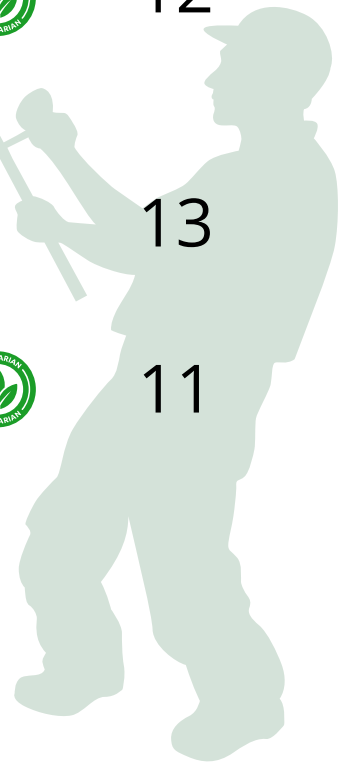
Il personale è a vostra disposizione non esitate a chiedere chiarimenti su qualunque pietanza del menù.

## Antipasti

- **Affettato misto**  
Formaggi e giardiniera di nostra produzione **12**
- **Carne salada con misticanza**  **12**
- **Bruschettone ai fegatini** **10**  
Con scalogno di Romagna caramellato
- **Fritto misto** **9**  
Cascioncini, erbe e Funghi
- **Tagliere di Formaggi**  **16**  
dalla nostra valle con salse fatte in casa

## Primi

- Tagliatelle al ragù di manzo 11
- Ravioli della Zdora 12  
Ripieni di ricotta e spinaci, sugo tradizionale di pomodoro e piselli
- Cappellacci al tartufo nero 13  
Ripieni di ricotta e carne
- Strozzapreti al pesto di erbe 11  
Con erbe selvatiche e fossa



## Secondi

- Coniglio in porchetta 13
- Agnello in gagiotto 15
- Guancia di vitello 14  
Brasata al sangiovese

## Alla Brace

- Tagliata di manzo 16
- Agnello scottadito 16
- Grigliata mista 14

\*Se ordinata per più persone sarà servita su un piatto da portata e tagliata per dividerla.

## Contorni

- Contorno del giorno 5
- Verdure cotte ripassate 5
- Insalata mista 4
- Patate al forno 5
- Patatine fritte 4



## Dolci

- Tiramisù 5
- Profitterol 5
- Pannacotta 5  
Servita con Frutti rossi o Cioccolata
- Biscotteria secca e vin santo 7
- Dolce del giorno 6



Tutti i nostri dolci sono fatti in casa

## Rossi al Calice

- Sangiovese superiore "Galante" 4  
Terre Cevico
- Lacrima Morro d'Alba "Rubico" 4  
Marotti campi

## Bianchi al calice

- Verdicchio dei castelli di Jesi 4  
Brunori
- Passerina San Basso 4  
Tenuta Cocci Grifoni

