
Antipasti / Starters

Insalatina di carciofi moretto marinati in cestino di Parmigiano € 13,50
"Moretti" artichokes salad served in a Parmesan basket

Fantasia di salumi con piadina artigianale squacquerone e pizza fritta... € 14,50
Selection of locally sourced salamis, hams and cheese with "piadina"

Burratina con prosciutto croccante e tartufo nero € 12,50
"Burratina" served with crispy Parma ham and black truffle

Carpaccio di Scottona* romagnola con verdure marinate,
grana a scaglie e salsa verde € 14,50
Beef Carpaccio with leaves celery Parmesan shavings and salsa verde

Insalatina di farro con caponatina di verdure al basilico, ciliegini
e Olio Brisighello € 10,50
*Spelt salad with vegetable caponata with cherry tomatoes basil
and Brisighello oil*

Flan di asparagi e fiori di zucca € 11,50
Asparagus and courgettes flowers warm terrine with crispy "guanciaie"

* In caso di mancata reperibilità di prodotti freschi potrebbero essere utilizzati ingredienti surgelati o congelati.

* *Depending on the season, some products may be frozen or deep-frozen.*

Primi piatti / First Courses

Primi piatti tirati al matterello conservati per abbattimento di temperatura.

Home made pasta preserved by lowering the temperature.

Tagliatelle al ragù	€ 9,50
<i>Tagliatelle with Classic "Bolognese ragu"</i>	
Tortelli verdi con ricotta di pecora burro e salvia	€ 12,50
<i>Home made ravioli with ricotta cheese and nettels butter and sage</i>	
Gnocchi al rosso di barbabietole con verdure e pecorino	€ 13,50
<i>Home made gnocchi with beetroots vegetables and Pecorino cheese</i>	
"Spoia lorda" con scalogno cilegini e strigoli di campo	€ 12,50
<i>"Spoia lorda" home made pasta parcels with scallots cherry tomatoes and strigoli</i>	
Pappardelle con ragù di mora romagnola	€ 14,50
<i>Home made "pappardelle" with Mora Romagnola Ragù</i>	
Strozzapreti funghi e salsiccia	€ 12,50
<i>Home made "strozzapreti" with mushrooms and sausages</i>	
Cappellacci con ricotta, mascarpone e noci al tartufo nero	€ 14,00
<i>Hand made Cappellacci with ricotta and mascarpone cheese nuts black truffle</i>	
Risotto con fiori e zucchine mantecato con scquacquerone	€ 12,50
<i>Risotto with courgettes, flowers and Squacuerone cheese</i>	

* In caso di mancata reperibilità di prodotti freschi potrebbero essere utilizzati ingredienti surgelati o congelati.

** Depending on the season, some products may be frozen or deep-frozen.*

Secondi piatti / Main Courses

Braciola e salsiccia di mora romagnola con pomodori gratinati e polenta alla griglia	€ 17,50
<i>Romagnola chop and sausage with tomato and grilled polenta</i>	
Tagliata di scottona ai funghi*	€ 22,00
<i>Grilled beef steak with wild mushrooms*</i>	
Tagliata di scottona all'olio Brisighello e timo	€ 19,00
<i>Grilled beef steak with extra virgin olive oil of Brisighella leaves and balsamic dressing</i>	
Petto di faraona avvolto in pancetta al pepe con zucchine e tartufo nero	€ 20,00
<i>Wrapped breast of guinea fowl with bacon served with grilled courgettes and black truffle</i>	
Agnello al forno con patate al rosmarino	€ 18,00
<i>Roasted locally sourced lamb with rosemary and flavoured salted potatoes</i>	
Composizione di verdure alla griglia con tomino	€ 12,00
<i>Mixed vegetables served with grilled "Tomino" cheese</i>	
Fiorentina di scottona alla griglia (costo all'etto)	€ 4,50
<i>Flamed grilled T bone steak (by weight 100 gramms)</i>	
Formaggi misti con confetture biologiche di Corte San Ruffillo	€ 13,00
<i>Selected Italian cheese served with Corte San Ruffillo's bio confiture</i>	

* In caso di mancata reperibilità di prodotti freschi potrebbero essere utilizzati ingredienti surgelati o congelati.

* Depending on the season, some products may be frozen or deep-frozen.

Contorni / Side Orders

Patate al forno al rosmarino.....	€ 5,00
<i>Roasted potatoes with rosemary</i>	
Verdure grigliate.....	€ 7,00
<i>Grilled vegetables</i>	
Insalata mista di stagione	€ 5,00
<i>Mixed salad</i>	
Polenta fritta	€ 4,50
<i>Fried polenta</i>	

* In caso di mancata reperibilità di prodotti freschi potrebbero essere utilizzati ingredienti surgelati o congelati.

** Depending on the season, some products may be frozen or deep-frozen.*

Dessert della casa / Desserts

Torta di cioccolato e mascarpone ai lamponi € 6,50
Chocolate and raspberry mascarpone cake

Tartufo al cioccolato bianco con crema al pistacchio € 7,00
White chocolate truffle with pistachio cream

Panna cotta alla vaniglia con frutti di bosco..... € 6,00
Vanilla's Panna cotta with Wild berries

Scroccadenti con Albana passito € 7,00
Home made traditional biscuit served with Albana di Romagna wine

Carpaccio di ananas con sorbetto al limone € 6,50
Sliced pine apple with melon and lemon sorbetto

Pane, coperto e servizio al ristorante (a persona)€ 2,90

Pane, coperto e servizio nel terrazzo panoramico (a persona).....€ 4,50

Bread, cover and service per person€ 2,90

* In caso di mancata reperibilità di prodotti freschi potrebbero essere utilizzati ingredienti surgelati o congelati.

* *Depending on the season, some products may be frozen or deep-frozen.*