

## ANTIPASTI

Tortino di Baccalà  
con crema di zucca  
e porro croccante  
€ 11,00

Uovo cotto a bassa temperatura con tartufo bianco,  
fonduta di pecorino e crumble di pane tostato  
€ 15,00

Tartare di tonno con burrata DOP  
e cipolla rossa marinata  
€ 11,00

Alici del mar Cantabrico  
con mousse di ricotta, confettura di piccadilly  
e finocchetto selvatico  
€ 13,50

Lingua di vitello arrostita  
con pomodoro «bruciato»  
e uva fragola  
€ 12,50

Fegato grasso d'anatra,  
frutto della passione e friggitelli  
€ 18,00

Tartare di manzo,  
olive taggiasche e senape  
€ 11,00

Composizione di salumi  
«Corte San Ruffillo»  
€ 12,00

Selezione di formaggi  
con confettura di cipolla rossa  
€ 14,00

## PRIMI PIATTI

Tagliatelle al tartufo bianco (gr 7)

€ 18,00

Passatelli asciutti, vongole  
e crema di cavolo nero

€ 11,50

Gnocchetti di ricotta  
al ragu di salsiccia faentina  
e zucchine

€ 11,00

Crema di zucca con mousse di Blu del Moncenisio,  
polvere di curry e riso venere soffiato

€ 9,00

Ravioli di squacquerone  
con funghi galletti e  
ristretto di Saba

€ 11,00

Tagliatelle al ragù  
con fonduta di parmigiano

€ 7,00

Cappelletti al ragù  
con fonduta di parmigiano

€ 8,00

## SECONDI PIATTI

Petto d'anatra arrostito  
con spuma di robiola, lampone e rucola  
€ 16,00

Filetto di orata, sale affumicato,  
bietola e maionese di mango  
€ 16,00

Tagliata di manzo al sale grosso di Cervia  
con patate arrosto  
€ 16,50

Costolette di maialino arrostite, purea di cipolla,  
patate mantecate alla curcuma, senape  
€ 15,00

Tonno Mi Cuit con panzanella,  
Purea di more e pistacchi  
€ 20,00

Piatto Vegetariano  
€ 10,00

## CONTORNI

Patate arrosto	€ 4,00
Patate fritte	€ 4,00
Verdure miste grigliate	€ 4,50
Insalata mista	€ 4,00

## DESSERT

Ghiacciato alla fragola, con salsa alla lavanda  
e crumble di mandorle salate  
€ 5,00

Semifreddo al cioccolato fondente  
con crumle di cioccolato bianco caramellato  
e purea di ribes  
€ 5,00

Bavarese di yogurt profumata al cocco  
con purea di albicocche, fave di cacao,  
crumble di nocciole  
€ 5,00

Cantucci con  
vino passito  
€ 6,00

Ananas fresca  
€ 4,00

Sorbetto al caffè  
€ 3,00

## PIZZE

La Regina Margherita .....	€ 5,00
Pizza Diavola .....	€ 6,00
Pizza cotto e funghi freschi .....	€ 6,50
Pizza salsiccia romagnola e cipolla .....	€ 6,50
Pizza al crudo delle nostre terre .....	€ 6,50
«Non ci sono più stagioni» .....	€ 6,50
(salsiccia, carciofini, funghi freschi, olive nere, prosciutto cotto)	

## PIZZE SPECIALI

<b>Pizza Rossini</b> .....	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella di bufala, funghi porcini, timo	
<b>Pizza Maiolica</b> .....	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella, funghi freschi, pendolini, scaglie di grana, crudo e rucola	
<b>Pizza Vegetariana</b> .....	€ 7,50
Pomodorini, mozzarella di bufala, melanzane, zucchine, funghi e radicchio	
<b>Pizza Faenza</b> .....	€ 8,50
Mozzarella di bufala, pomodorini tutto sole, crudo, valeriana	

## CARTA DEI VINI BIANCHI

---

<b>Albana Cinquecento</b>	ALBANA SECCO D.O.C.G.   TENUTA DIAVOLETTO – Bertinoro (FC)	€ 16,00
<b>Pignoletto Frizzante</b>	PIGNOLETTO FRIZZANTE   LODI CORAZZA – Zola Predosa (BO)	€ 15,00
<b>Caramore</b>	RAVENNA CHARDONNAY I.G.T.   FONDO S. GIUSEPPE – Brisighella (RA)	€ 20,00
<b>Smembar Bianco</b>	RUBICONE I.G.T.   GALASSI MARIA - Cesena (FC)	€ 14,50
<b>Le Tresche di Papiano</b>	SAUVIGNON I.G.T.   VILLA PAPIANO – Modigliana (FC)	€ 18,00
<b>Terra di Papiano</b>	ALBANA SECCO   VILLA PAPIANO – Modigliana (FC)	€ 22,00
<b>Vie</b>	SAUVIGNON BIANCO RUBICONE   SAN PATRIGNANO – Coriano (RN)	€ 18,00
<b>Aulente Bianco</b>	BIANCO RUBICONE I.G.T.   SAN PATRIGNANO – Coriano (RN)	€ 15,00
<b>Tergeno</b>	RAVENNA BIANCO I.G.T.   FATTORIA ZERBINA – Faenza (RA)	€ 25,00
<b>Sono Bianco</b>	CHARDONNAY RUBICONE I.G.P.   TRE MONTI – Imola (RA)	€ 14,50
<b>Ciardo</b>	CHARDONNAY RUBICONE I.G.P.   TRE MONTI – Imola (RA)	€ 15,00
<b>Bianco della torre</b>	RAVENNA BIANCO I.G.T.   LA SABBIONA – Faenza (RA)	€ 13,00
<b>Vip</b>	RAVENNA FAMOSO I.G.T.   LA SABBIONA – Faenza (RA)	€ 16,00
<b>Passerina</b>	MARCHE I.G.P.   CANTINA OFFIDA – Marche	€ 15,00
<b>Pecorino</b>	MARCHE I.G.P.   CANTINA OFFIDA – Marche	€ 15,00
<b>Pinot Grigio</b>	PINOT GRIGIO D.O.C.   TENUTA VILLANOVA – Friuli	€ 17,00
<b>Gewurztraminer</b>	GEWURZTRAMINER D.O.C.   H.LUN – Alto Adige	€ 18,00
<b>Ribolla Gialla</b>	RIBOLLA GIALLA	€ 18,00

## CARTA DEI VINI ROSSI

<b>I Probi di Papiano</b>	MODIGLIANA SANGIOVESE RISERVA   VILLA PAPIANO – Modigliana (FC)	€ 25,00
<b>Le Papesse di Papiano</b>	SANGIOVESE SUPERIORE   VILLA PAPIANO – Modigliana (FC)	€ 18,00
<b>Fermavento</b>	SANGIOVESE SUPERIORE   GIOVANNA MADONIA – Bertinoro (FC)	€ 16,00
<b>Smembar Rosso</b>	SANGIOVESE SUPERIORE D.O.C.   GALASSI MARIA - Cesena (FC)	€ 15,00
<b>D' La Ca' Storta</b>	SANGIOVESE SUPERIORE D.O.C.   GALASSI MARIA - Cesena (FC)	€ 13,50
<b>Nato Re</b>	SANGIOVESE SUPERIORE D.O.C.   GALASSI MARIA - Cesena (FC)	€ 22,00
<b>Pertinello</b>	SANGIOVESE SUPERIORE D.O.C.   TENUTA PERTINELLO – Galeata (FC)	€ 18,00
<b>Il Bosco Pertinello</b>	SANGIOVESE D.O.C.   TENUTA PERTINELLO – Galeata (FC)	€ 15,00
<b>Noi</b>	COLLI DI RIMINI D.O.C.   SAN PATRIGNANO – Coriano (RN)	€ 18,00
<b>1978</b>	RUBICONE ROSSO I.G.T.   SAN PATRIGNANO – Coriano (RN)	€ 18,00
<b>La Spallata</b>	SANGIOVESE SUPERIORE D.O.C.   SAN PATRIGNANO – Coriano (RN)	€ 18,00
<b>Torre di Ceparano</b>	SANGIOVESE 2013/2014   FATTORIA ZERBINA – Faenza (RA)	€ 22,00
<b>Ceregio</b>	SANGIOVESE SUPERIORE D.O.C.   FATTORIA ZERBINA – Faenza (RA)	€ 15,00
<b>Sono Rosso</b>	SANGIOVESE SUPERIORE D.O.C.   TRE MONTI – Imola (RA)	€ 14,50
<b>Campo di mezzo</b>	SANGIOVESE SUPERIORE D.O.C.   TRE MONTI – Imola (RA)	€ 15,00
<b>Vigna La Volta</b>	CABERNET.MERLOT, SYRAH   PODERE VECCIANO – Coriano (RN)	€ 16,00
<b>Rosso della torre</b>	ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE D.O.C.   LA SABBIONA – Faenza (RA)	€ 14,00
<b>Centesimino</b>	RAVENNA CENTESIMINO I.G.T.   LA SABBIONA – Faenza (RA)	€ 17,00
<b>Delirio</b>	RAVENNA ROSSO I.G.T.   LA SABBIONA – Faenza (RA)	€ 18,00
<b>Mammutus</b>	ROMAGNA SANGIOVESE D.O.C. ORIOLO   LA SABBIONA – Faenza (RA)	€ 20,00
<b>Michelangiolo</b>	SANGIOVESE SUPERIORE RISERVA D.O.C.   CALONGA – Forlì (FC)	€ 26,00
<b>Brunello di Montalcino</b>	BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G   MONTALCINO – Toscana	€ 32,00
<b>Lagrein</b>	LAGREIN D.O.C.   H.LUN – Alto Adige	€ 16,00
<b>Valpolicella Ripasso</b>	VALPOLICELLA RIPASSO D.O.C.   ALLEGRINI CORTE GIARA – Veneto	€ 18,00

## CARTA DEI VINI BOLLICINE

.....

<b>Moet &amp; Chandon</b>	CHAMPAGNE	€ 68,00
<b>Ca' del Bosco</b>	SPUMANTE PRESTIGE BRUT D.O.C.	€ 45,00
<b>Bellavista It. 0,375</b>	FRANCIACORTA BRUT ALMA GRAN CUVEE	€ 25,00
<b>Bellavista It. 0,750</b>	FRANCIACORTA BRUT ALMA GRAN CUVEE	€ 45,00
<b>Bellavista It. 1,5</b>	FRANCIACORTA BRUT ALMA GRAN CUVEE	€ 80,00
<b>Alné Extra Dry</b>	PROSECCO EXTRA DRY	€ 16,00
<b>La Montina Brut</b>	FRANCIACORTA BRUT	€ 22,00
<b>La Montina Satin</b>	FRANCIACORTA SATIN	€ 22,00
<b>Divo</b>	FAMOSO SPUMANTE EXTRA DRY   LA SABBIONA – Faenza (RA)	€ 17,00
<b>Blanquette de Limoux</b>		€ 18,00

## VI NI DA DESSERT

.....

<b>Elisa It. 0,5</b>	ALBANA PASSITO   CANTINE ZUFFA – Imola (RA)	€ 26,00
----------------------	---	---------



## **INFORMATIVA ALLERGENI**

**SI INFORMANO I CLIENTI CHE, PUR APPLICANDO TUTTE LE PROCEDURE VOLTE A RIDURRE I RISCHI DI CONTAMINAZIONE CROCIATA, GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI PRESSO QUESTO ESERCIZIO POSSONO CONTENERE UNO O PIU' DEI SEGUENTI ALLERGENI, COME INGREDIENTI O IN TRACCE, DERIVANTI DAL NOSTRO PROCESSO PRODUTTIVO E DEL FORNITORE DI MATERIE PRIME**

### **ELENCO DEGLI ALLERGENI ALIMENTARI**

*(ai sensi del Reg. UE 1169/2011, D.Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i)*

- *Cereali contenenti glutine, vale a dire grano (tra cui farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.*
- *Crostacei e prodotti a base di crostacei.*
- *Uova e prodotti a base di uova.*
- *Pesce e prodotti a base di pesce.*
- *Arachidi e prodotti a base di arachidi.*
- *Soia e prodotti a base di soia.*
- *Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).*
- *Frutta a guscio vale a dire: mandorle (*Amigdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Junglas regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci 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.*
- *Sedano e prodotti a base di sedano.*
- *Senape e prodotti a base di senape.*
- *Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.*
- *Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10mg/l in termini di SO2 totale*
- *Lupini e prodotti a base di lupini.*
- *Molluschi e prodotti a base di molluschi.*

*Si invitano i consumatori allergici o intolleranti a uno o più degli allergeni indicati ad informare il personale in servizio ed a consultare il "REGISTRO ALLERGENI" a disposizione presso la cassa, nel quale sono riportati gli allergeni presenti come INGREDIENTI nei singoli piatti.*

---

**SI INFORMANO I SIG.RI CLIENTI CHE A SECONDA DELLA DISPONIBILITA' DI STAGIONE E/O MERCATO ALCUNI PRODOTTI IN USO POTREBBERO ESSERE CONGELATI/SURGELATI.**

*I seguenti prodotti vengono utilizzati esclusivamente congelati/surgelati:  
alcuni prodotti ittici, pasta fresca, alcune tipologie di verdure.*

**PER ULTERIORI INFORMAZIONI RIVOLGERSI AL PERSONALE IN SERVIZIO.**