

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 ragù 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 ricotta
con crema di cavolfiore, tartufo nero
e lacrime di nocciola

€ 11,50

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 salmone arrostito,
cicoria, melograno, yogurt affumicato
€ 16,00

Tagliata di manzo al sale grosso di Cervia
con patate arrosto
€ 17,00

Copertina di spalla di vitello, topinambur,
nocciole, spuma di porcini, salsa al balsamico
€ 17,00

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

Tortino tiepido di castagne
con crema inglese profumata all'alloro
€ 5,00

Ciocori bianco di riso venere soffiato
al cremoso mascarpone bianco
e pompelmo rosa
€ 5,00

Bavarese di cioccolato bianco,
zafferano e frutto della passione
€ 5,00

Cantucci con
vino passito
€ 6,00

Ananas fresca
€ 4,00

PIZZE

La Regina Margherita	€ 5,00
Pizza Diavola	€ 6,00
Pizza cotto e funghi freschi	€ 6,50
Pizza salsiccia romagnola e cipolla	€ 7,00
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

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

CARTA DEI VINI BIANCHI

Albana Corte S. Ruffillo	ALBANA D.O.C.G. CORTE SAN RUFFILLO – Castrocaro Terme (FC)	€ 16,00
Caramore	RAVENNA CHARDONNAY I.G.T. FONDO S. GIUSEPPE – Brisighella (RA)	€ 20,00
Smembar Bianco	RUBICONE I.G.T. GALASSI MARIA - Cesena (FC)	€ 14,50
Le Tresche di Papiano	SAUVIGNON I.G.T. VILLA PAPIANO – Modigliana (FC)	€ 18,00
Terra di Papiano	ALBANA SECCO VILLA PAPIANO – Modigliana (FC)	€ 22,00
Vie	SAUVIGNON BIANCO RUBICONE SAN PATRIGNANO – Coriano (RN)	€ 18,00
Ninfeo	SAUVIGNON BIANCO CORTE SAN RUFFILLO – Castrocaro Terme (FC)	€ 20,00
Aulente Bianco	BIANCO RUBICONE I.G.T. SAN PATRIGNANO – Coriano (RN)	€ 15,00
Tergeno	RAVENNA BIANCO I.G.T. FATTORIA ZERBINA – Faenza (RA)	€ 25,00
Sono Bianco	CHARDONNAY RUBICONE I.G.P. TRE MONTI – Imola (RA)	€ 14,50
Ciardo	CHARDONNAY RUBICONE I.G.P. TRE MONTI – Imola (RA)	€ 15,00
Bianco della torre	RAVENNA BIANCO I.G.T. LA SABBIONA – Faenza (RA)	€ 13,00
Vip	RAVENNA FAMOSO I.G.T. LA SABBIONA – Faenza (RA)	€ 16,00
Re Famoso	FAMOSO - BIANCO I.G.T. RAVENNA TRERE' – Faenza (RA)	€ 12,50
Re Bianco	CHARDONNAY – BIANCO COLLI DI FAENZA D.O.C. TRERE' – Faenza (RA)	€ 13,00
Arlus	ALBANA SECCA D.O.C.G. TRERE' – Faenza (RA)	€ 14,00
Viola	ROSE' TRERE' – Faenza (RA)	€ 14,50

CARTA DEI VINI ROSSI

I Probi di Papiano	MODIGLIANA SANGIOVESE RISERVA VILLA PAPIANO – Modigliana (FC)	€ 25,00
Le Papesse di Papiano	SANGIOVESE SUPERIORE VILLA PAPIANO – Modigliana (FC)	€ 18,00
Fermavento	SANGIOVESE SUPERIORE GIOVANNA MADONIA – Bertinoro (FC)	€ 16,00
Smembar Rosso	SANGIOVESE SUPERIORE D.O.C. GALASSI MARIA - Cesena (FC)	€ 15,00
D' La Ca' Storta	SANGIOVESE SUPERIORE D.O.C. GALASSI MARIA - Cesena (FC)	€ 13,50
Nato Re	SANGIOVESE SUPERIORE D.O.C. GALASSI MARIA - Cesena (FC)	€ 22,00
Pertinello	SANGIOVESE SUPERIORE D.O.C. TENUTA PERTINELLO – Galeata (FC)	€ 18,00
Il Bosco Pertinello	SANGIOVESE D.O.C. TENUTA PERTINELLO – Galeata (FC)	€ 15,00
Noi	COLLI DI RIMINI D.O.C. SAN PATRIGNANO – Coriano (RN)	€ 18,00
1978	RUBICONE ROSSO I.G.T. SAN PATRIGNANO – Coriano (RN)	€ 18,00
La Spallata	SANGIOVESE SUPERIORE D.O.C. SAN PATRIGNANO – Coriano (RN)	€ 18,00
Torre di Ceparano	SANGIOVESE 2013/2014 FATTORIA ZERBINA – Faenza (RA)	€ 22,00
Ceregio	SANGIOVESE SUPERIORE D.O.C. FATTORIA ZERBINA – Faenza (RA)	€ 15,00
Sono Rosso	SANGIOVESE SUPERIORE D.O.C. TRE MONTI – Imola (RA)	€ 14,50
Campo di mezzo	SANGIOVESE SUPERIORE D.O.C. TRE MONTI – Imola (RA)	€ 15,00
Sangiovese S. Ruffillo	SANGIOVESE SUPERIORE CORTE SANRUFFILLO – Castrocaro Terme (FC)	€ 14,00
Rosso della torre	ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE D.O.C. LA SABBIONA – Faenza (RA)	€ 14,00
Centesimino	RAVENNA CENTESIMINO I.G.T. LA SABBIONA – Faenza (RA)	€ 17,00
Delirio	RAVENNA ROSSO I.G.T. LA SABBIONA – Faenza (RA)	€ 18,00
Mammutus	ROMAGNA SANGIOVESE D.O.C. ORIOLO LA SABBIONA – Faenza (RA)	€ 20,00
Michelangiolo	SANGIOVESE SUPERIORE RISERVA D.O.C. CALONGA – Forlì (FC)	€ 26,00
Crepe	SANGIOVESE SUPERIORE D.O.C. CA' DI SOPRA – Marzeno (RA)	€ 15,50
Remel	SANGIOVESE SUPERIORE D.O.C. CA' DI SOPRA – Marzeno (RA)	€ 23,50

Cà Di Sopra	MARZENO SANGIOVESE D.O.C. CA' DI SOPRA – Marzeno (RA)	€ 20,00
Lona Bona	SANGIOVESE ROMAGNA D.O.C. TRERE' – Faenza (RA)	€ 12,50
Ronco Di Pacì	MERLOT CA' DI SOPRA – Marzeno (RA)	€ 30,00
Amarcord D'un Ross	SANGIOVESE SUPERIORE RISERVA D.O.C. TRERE' – Faenza (RA)	€ 20,00

CARTA DEI VINI BOLLICINE

.....

Moet & Chandon	CHAMPAGNE	€ 68,00
Ca' del Bosco	SPUMANTE PRESTIGE BRUT D.O.C.	€ 45,00
Bellavista It. 0,375	FRANCIACORTA BRUT ALMA GRAN CUVEE	€ 25,00
Bellavista It. 0,750	FRANCIACORTA BRUT ALMA GRAN CUVEE	€ 45,00
Bellavista It. 1,5	FRANCIACORTA BRUT ALMA GRAN CUVEE	€ 80,00
Alné Extra Dry	PROSECCO EXTRA DRY	€ 16,00
La Montina Brut	FRANCIACORTA BRUT	€ 22,00
La Montina Satin	FRANCIACORTA SATIN	€ 22,00
Divo	FAMOSO SPUMANTE EXTRA DRY LA SABBIONA – Faenza (RA)	€ 17,00
Bolé	SPUMANTE DI ROMAGNA D.O.C. BOLE' SRL – Faenza (RA)	€ 19,00
Blanquette de Limoux		€ 18,00

VI NI DA DESSERT

.....

Elisa It. 0,5	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.