

## ***ANTIPASTI***

Quaglia arrostita con tortino di zucca e ristretto di Saba	Euro 12,00
Fagottini di pasta fillo con salsa agrodolce	Euro 8,00
Pizza fritta, burrata, culaccia pomodori disidratati e rucola	Euro 10,00
Padella di uova, tartufo bianco* e spinaci	Euro 20,00
Padella di uova, tartufo nero* e spinaci	Euro 11,00
Pere al Sangiovese con selezione di formaggi	Euro 12,00
Tagliere Rossini	Euro 14,00
Tris di tartare di carne (manzo, bufalo, bisonte)	Euro 15,00
Gran antipasto di pesce	Euro 15,00
Gamberi al lardo su passata di ceci	Euro 10,00
Sarde scottadito alle erbe e lime	Euro 8,00
Carpaccio di Salmone con mousse di robiola e pan brioche	Euro 10,00
Baccalà mantecato alla ligure	Euro 11,00

*\*A seconda della reperibilità*

## ***PRIMI***

Ravioli di ricotta spinaci al Bleu del Moncenisio e guanciaie croccante	Euro 8,00
Gnocchi di mais al ragù di cinghiale	Euro 8,00
Passatelli asciutti con tartufo nero* e crema di parmigiano	Euro 10,00
Passatelli asciutti con tartufo bianco* e crema di parmigiano	Euro 20,00
Maccheroni al torchio con broccoli, peperoncino olive e pane croccante	Euro 8,00
Paccheri con polipetti pomodoro fresco e mozzarella di bufala	Euro 9,00
Pappardelle alla caccia "capriolo"	Euro 10,00
Tagliolini al nero di seppia con guazzetto ai frutti di mare	Euro 10,00

*\*A seconda della reperibilità*

## ***Dalla tradizione***

Tagliatelle al Ragù	Euro 7,00
Cappelletti al Ragù	Euro 8,00
Cappelletti Pasticciati	Euro 8,00
Cappelletti in brodo	Euro 8,00
Passatelli in brodo	Euro 8,00

## ***SECONDI***

Cotoletta di pollo con patate	Euro 8,00
Rossini Burger con patate fritte (con formaggio, bacon, pomodoro ed insalata)	Euro 10,00
Piatto Vegetariano	Euro 10,00
Tagliata di manzo	Euro 14,00
Tagliata di bufalo	Euro 16,00
Tagliata di bisonte	Euro 18,00
Tris di tagliate (manzo, bufalo, bisonte) con salse	Euro 20,00
Guancia di manzo brasata al Sangiovese con polenta grigliata	Euro 12,00
Suprema di faraona farcita al tartufo nero e patata schiacciata	Euro 14,00
Tomahawk di maiale con cipolle borrettane al forno	Euro 16,00
Tagliata di tonno con composta di cipolla rossa mele e pepe rosa	Euro 15,00
Polipo scottato con topinambur patate e pomodoro affumicato	Euro 16,00
Fiorentina di pesce razza con broccoli saporiti	Euro 16,00

## ***CONTORNI***

Insalata mista	Euro 4,00
Erbette matte (saltate all'aglio con salsiccia matta)	Euro 4,00
Patate al forno	Euro 4,00
Patate fritte	Euro 4,00
Fricassea di verdure e basilico	Euro 4,00
Misto di verdure alla griglia	Euro 4,00
Sfiandrine ai ferri	Euro 5,00

## ***DOLCI***

Sorbetto al caffè	Euro 4,00
Sorbetto al limone	Euro 4,00
Fior di latte e amarene "Fabbri"	Euro 5,00
Tortino di castagne e zabaione al passito	Euro 5,00
Mascarpone con scaglie di cioccolato	Euro 5,00
Cremoso al cioccolato bianco e spugna alla nocciola	Euro 5,00
Semifreddo al miele con salsa al melognano	Euro 5,00
Crema catalana	Euro 5,00
Cantucci e Passito	Euro 6,00

## ***FRUTTA***

Ananas al naturale	Euro 4,00
--------------------	-----------

## **PIZZE**

Schiacciatina bianca	Euro 3,50
Schiacciatina rossa	Euro 3,50
Schiacciatina rossa squacquerone crudo e rucola	Euro 8,00
La Regina Margherita	Euro 6,00
Pizza Napoli (pomodoro, mozzarella, acciughe, origano)	Euro 7,00
Pizza Romana (pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano)	Euro 7,00
Pizza salsiccia	Euro 8,00
Pizza salsiccia e cipolla	Euro 8,00
Pizza al tonno	Euro 8,00
Pizza funghi freschi e prosciutto cotto	Euro 8,00
Pizza funghi freschi e salsiccia	Euro 8,00
Pizza ai 4 formaggi con gorgonzola	Euro 8,00
Pizza ai wurstel	Euro 8,00
Pizza ai wurstel e patate fritte	Euro 8,50
Pizza radicchio e pancetta	Euro 8,50
Pizza melanzane salsiccia e scaglie di grana	Euro 8,50
Pizza Maiolica (pomodoro, mozzarella, funghi, pendolini, scaglie di grana crudo rucola)	Euro 8,50
Pizza Vegetariana (pomini, bufala, melanzane, zucchine, funghi, radicchio)	Euro 8,50
Pizza mozzarella di bufala	Euro 9,00
Pizza ai funghi porcini	Euro 10,00
Pizza salmone marinato stracciatella e rucola	Euro 10,00
Pizza nduja mozzarella di bufala peperoni e pomodorini secchi	Euro 10,00
Pizza bresaola rucola e grana	Euro 10,00

# CARTA DEI VINI

## BOLLE

### ROMAGNA

<b>Sabbiolino</b>	BIANCO FRIZZANTE   LA SABBIONA – Oriolo (RA)	Euro 12,00
<b>Divo</b>	FAMOSO SPUMANTE EXTRA DRY   LA SABBIONA – Oriolo (RA)	Euro 17,00
<b>Bolè</b>	SPUMANTE DI ROMAGNA D.O.C.   BOLE' SRL. – Faenza (RA)	Euro 19,00

### VENETO

<b>Soligo</b>	PROSECCO EXTRA DRY   SOLIGO -Trento	Euro 16,00
<b>Quorum</b>	PROSECCO VALDOBBIADENE EXTRA DRY   PERIAGE- Farra di Soligo (TV)	Euro 20,00
<b>Canah</b>	PROSECCO VALDOBBIADENE BRUT   PERIAGE- Farra di Soligo (TV)	Euro 20,00

### LOMBARDIA

<b>Santus</b>	FRANCIACORTA BRUT   D.O.C.G.- Passirano (BS)	Euro 25,00
<b>Santus</b>	FRANCIACORTA SATEN   D.O.C.G. -Passirano (BS)	Euro 28,00
<b>Santus</b>	FRANCIACORTA ZERO   D.O.C.G. MILLESIMATO- Passirano (BS)	Euro 30,00
<b>Camossi</b>	FRANCIACORTA DOSAGGIO ZERO   CAMOSSI -Erbusco (BS)	Euro 29,00
<b>Camossi</b>	FRANCIACORTA SATEN   CAMOSSI -Erbusco (BS)	Euro 30,00
<b>Camossi</b>	FRANCIACORTA MILLESIMATO 2021   CAMOSSI -Erbusco (BS)	Euro 35,00
<b>Camossi</b>	FRANCIACORTA ROSE'   CAMOSSI -Erbusco (BS)	Euro 32,00
<b>Io per te</b>	METODO CLASSICO PINOT NERO PRIME ALTURE   IO PER TE-Casteggiovo (PV)	Euro 25,00
<b>Ca del Bosco</b>	FRANCIACORTA CUVÉE PRESTIGE   CA DEL BOSCO – Erbusco (BS)	Euro 42,00

### FRANCIA

<b>Daneil Domond</b>	CHAMPAGNE CUVÉE BRUT PRESTIGE   DANIEL DUMOND	Euro 45,00
<b>Daneil Domond</b>	CHAMPAGNE CUVÉE EXCELLENCE   DANIEL DUMOND	Euro 48,00
<b>Daneil Domond</b>	CHAMPAGNE ROSE'   DANIEL DUMOND	Euro 48,00



## BIANCHI

### ROMAGNA

<b>Bianco della Torre</b>	RAVENNA BIANCO I.G.T.   LA SABBIONA – Faenza (RA)	Euro 15,00
<b>Uait</b>	PINOT BIANCO   CA' DI SOPRA – Marzeno (RA)	Euro 15,00
<b>Aulente Bianco</b>	RUBICONE BIANCO I.G.T.   SAN PATRIGNANO – Coriano (RN)	Euro 15,00
<b>Neblina</b>	ALBANA SECCA   GIOVANNA MADONIA – Bertinoro (FC)	Euro 17,00
<b>Vie</b>	SAUVIGNON BIANCO RUBICONE   SAN PATRIGNANO – Coriano (RN)	Euro 18,00

### TRENTINO ALTO ADIGE

<b>Pinot Bianco</b>	PINOT BIANCO   SAN MICHELE APPIANO – Appiano (BZ)	Euro 20,00
<b>Merol</b>	CHARDONNAY   SAN MICHELE APPIANO – Appiano (BZ)	Euro 20,00
<b>Angel</b>	PINOT GRIGIO   SAN MICHELE APPIANO – Appiano (BZ)	Euro 20,00
<b>Kerner</b>	KERNER   TENUTA RIELINGER – Renon (BZ)	Euro 22,00
<b>Montiggl</b>	RIESLING   SAN MICHELE APPIANO – Appiano (BZ)	Euro 22,00
<b>Sauvignon Lahn</b>	SAUVIGNON   SAN MICHELE APPIANO – Appiano (BZ)	Euro 22,00
<b>Gewürztraminer</b>	GEWÜRZTRAMINER   SAN MICHELE APPIANO – Appiano (BZ)	Euro 30,00

### FRIULI

<b>Ribolla Gialla</b>	RIBOLLA GIALLA   CANTINA PUIATTI – Romans D'Isonzo (GO)	Euro 23,00
<b>Friulano</b>	FRIULANO   CANTINA PUIATTI – Romans D'Isonzo (GO)	Euro 23,00
<b>Pinot Grigio</b>	PINOT GRIGIO   CANTINA PUIATTI – Romans D'Isonzo (GO)	Euro 23,00

### MARCHE

<b>Pecorino</b>	PECORINO   Tenuta San Sisto – Ancona (AN)	Euro 17,00
<b>Passerina</b>	PASSERINA   Tenuta San Sisto – Ancona (AN)	Euro 17,00
<b>Verdicchio</b>	VERDICCHIO   Tenuta San Sisto – Ancona (AN)	Euro 17,00





## ROSSI

### ROMAGNA

<b>Tenentino</b>	SANGIOVESE I.G.T.   GIOVANNA MADONIA – Bertinoro (FC)	Euro 15,00
<b>Fermavento</b>	SANGIOVESE SUPERIORE   GIOVANNA MADONIA – Bertinoro (FC)	Euro 18,00
<b>Ombroso</b>	SANGIOVESE RISERVA   GIOVANNA MADONIA – Bertinoro (FC)	Euro 28,00
<b>Sterpigno</b>	MERLOT   GIOVANNA MADONIA – Bertinoro (FC)	Euro 28,00
<b>Centesimino</b>	RAVENNA CENTESIMINO I.G.T.   LA SABBIONA – Oriolo (RA)	Euro 17,00
<b>Crepe</b>	SANGIOVESE SUPERIORE D.O.C.   CA' DI SOPRA – Marzeno (RA)	Euro 16,00
<b>Remel</b>	SANGIOVESE SUPERIORE D.O.C.   CA' DI SOPRA – Marzeno (RA)	Euro 24,00
<b>Cà Di Sopra</b>	MARZENO SANGIOVESE D.O.C.   CA' DI SOPRA – Marzeno (RA)	Euro 20,00
<b>Cà Di Sopra</b>	MARZENO SANGIOVESE RISERVA   CA' DI SOPRA – Marzeno (RA)	Euro 28,00
<b>Ronco di Paci</b>	MERLOT   CA' DI SOPRA – Marzeno (RA)	Euro 30,00
<b>Iaia</b>	COLLI DI FAENZA ROSSO RISERVA DOC   R. MONTI – Brisighella (RA)	Euro 19,00
<b>Millo</b>	ROMAGNA SANGIOVESE BRISIGHELLA   R. MONTI - Brisighella (RA)	Euro 19,00
<b>Ora</b>	ROMAGNA SANGIOVESE SUPERIORE   S. PATRIGNANO - Coriano (RN)	Euro 18,00
<b>Noi</b>	SANGIOVESE CABERNET SAVIGNON MERLOT   S. PATRIGNANO - Coriano (RN)	Euro 20,00
<b>Avi</b>	SANGIOVESE RISERVE   S. PATRIGNANO - Coriano (RN)	Euro 24,00
<b>Montepirolò</b>	CABERNET SAVIGNON MERLOT CABERNET FRANC   S. PATRIGNANO - Coriano	Euro 24,00



## VENETO

<b>Valpolicella</b>	VALPOLICELLA CLASSICO   BERTANI – Grezzana (VR)	Euro 18,00
<b>Valpolicella Ripasso</b>	VALPOLICELLA RIPASSO   BERTANI – Grezzana (VR)	Euro 22,00
<b>Amarone</b>	AMARONE   BERTANI – Grezzana (VR)	Euro 42,00

## TRENTINO ALTO ADIGE

<b>Lagrein Dunkel</b>	LAGREIN   SAN MICHELE APPIANO – Trentino Alto Adige	Euro 20,00
<b>Pinot Noir</b>	PINOT NERO   SAN MICHELE APPIANO - Trentino Alto Adige	Euro 22,00

## PIEMONTE

<b>Dolcetto d'alba</b>	DOLCETTO   CASTELLO DI NEIVE - Piemonte	Euro 20,00
<b>Barbera d'alba</b>	BARBERA   CASTELLO DI NEIVE – Piemonte	Euro 24,00

## TOSCANA

<b>Hebo</b>	CABERNET SAUVIGNON, MERLOT E SANGIOVESE   PETRA - Toscana	Euro 20,00
<b>Brunello di Montalcino</b>	SANGIOVESE   VENTOLAIO – Montalcino (SI)	Euro 45,00

## VINI DA DESSERT

<b>Giulia It 0.5</b>	ALBANA PASSITO   LA SABBIONA – Oriolo (RA)	Euro 20,00
<b>Laura It 0,5</b>	CENTESIMINO PASSITO   LA SABBIONA – Oriolo (RA)	Euro 25,00

---

<b>ACQUA V/P</b>	<b>Euro 2,00</b>
<b>COPERTO</b>	<b>Euro 2,00</b>

## **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. 88/2009 e s.m.i, D.Lgs. 231/17)

- . 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 10 mg/l in termini di SO<sub>2</sub> 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.

**A seconda della disponibilità, alcuni ingredienti potrebbero essere congelati.  
Per informazioni rivolgersi al personale in servizio.**