



**“Si cucina sempre pensando a qualcuno, altrimenti stai solo preparando da mangiare”**

# PROPOSTE DELLA SETTIMANA

## ANTIPASTI

<i>Crostini ai fegatini</i>	<i>Euro 8,00</i>
<i>Vellutata di carciofi con riso venere soffiato</i>	<i>Euro 10,00</i>
<i>Bruschetta olio e aglio con paleta iberica</i>	<i>Euro 12,00</i>

## PRIMI

<i>Pappardelle al ragù di cervo</i>	<i>Euro 11,00</i>
<i>Maccheroni al torchio con sfiandrine e provolone</i>	<i>Euro 12,00</i>

## SECONDI

<i>Gratinato di pesce</i> <i>(scampi, cozze, sarde, capesante)</i>	<i>Euro 22,00</i>
---	-------------------

# ANTIPASTI

## TERRA

<i>Crostini misti</i>	<i>Euro 8,00</i>
<i>Crescioncini fritti allo squacquerone</i>	<i>Euro 8,00</i>
<i>Sformatino di zucca su crema di pecorino e porro fritto</i>	<i>Euro 9,00</i>
<i>Insalatina di carciofi e pecorino</i>	<i>Euro 9,00</i>
<i>Prosciutto iberico con gnocco fritto e stracciatella</i>	<i>Euro 13,00</i>
<i>Tagliere del Goloso</i> <i>(Salame di cervo, formaggi misti, miele)</i>	<i>Euro 14,00</i>
<i>Tagliere Rossini</i> <i>(Affettati misti, pecorino, squacquerone, crostini, piadina)</i>	<i>Euro 15,00</i>

## MARE

<i>Gamberi in pasta kataifi con salsa agrodolce</i>	<i>Euro 10,00</i>
<i>Alici marinate su polenta soffiata e stracciatella</i>	<i>Euro 10,00</i>
<i>Tortino di baccalà su vellutata di cardo e polenta soffiata</i>	<i>Euro 11,00</i>
<i>Polpette di polpo su misticanza e maionese alla salsa di soia</i>	<i>Euro 11,00</i>
<i>Salmone marinato con insalatina di finocchio agrodolce e cialde di pane</i>	<i>Euro 12,00</i>
<i>Antipasto di mare</i> <i>(alici marinate, calamaro ripieno, gamberi in pasta kataifi, salmone marinato)</i>	<i>Euro 16,00</i>

## PRIMI

### TERRA

<i>Tagliatelle al Ragù</i>	<i>Euro 8,00</i>
<i>Cappelletti al Ragù o in Brodo</i>	<i>Euro 10,00</i>
<i>Gnocchetti di ricotta con carciofi e guancialetta croccante</i>	<i>Euro 11,00</i>
<i>Curzul al ragù di castrato e pecorino</i>	<i>Euro 12,00</i>
<i>Passatelli al tartufo nero su crema di parmigiano</i>	<i>Euro 13,00</i>

### MARE

<i>Zuppa di ceci con maltagliati e gamberi scottati</i>	<i>Euro 12,00</i>
<i>Paccheri con polipetti pomodoro fresco e stracciatella</i>	<i>Euro 13,00</i>
<i>Ravioli di branzino con burro e maggiorana su crema di crostacei</i>	<i>Euro 13,00</i>
<i>Tagliolini ai frutti di mare con caviale di salmone</i>	<i>Euro 15,00</i>
<i>Spaghetti chitarra allo scoglio</i>	<i>Euro 15,00</i>

## SECONDI

### TERRA

<i>Filetto di Maiale allo speck con zucca arrostita e salsa al gorgonzola</i>	<i>Euro 15,00</i>
<i>Guancia di Manzo brasata al Sangiovese con lingotti di polenta</i>	<i>Euro 17,00</i>
<i>Rossini Burger con patate fritte</i> <i>(con formaggio, pancetta affumicata, pomodoro ed insalata)</i>	<i>Euro 11,00</i>
<i>Piatto Vegetariano</i>	<i>Euro 10,00</i>

### *DALLA GRIGLIA*

<i>Diaframma con patate arrosto</i>	<i>Euro 16,00</i>
<i>Tagliata di Angus irlandese con verdure alla griglia</i>	<i>Euro 22,00</i>
<i>Grigliata mista di carne</i> <i>(tagliata di angus, salsiccia, pollo, maialino, castrato)</i>	<i>Euro 20,00</i>
<i>Costata di Manzo bavarese "Saxon" allevato ad erba</i>	<i>5,00 €/h</i>
<i>Fiorentina di Manzo bavarese "Saxon" allevato ad erba</i>	<i>5,50 €/h</i>

### MARE

<i>Seppia arrostita con patate saporite e crema di cavolo nero</i>	<i>Euro 14,00</i>
<i>Salmone c.b.t. con radicchio "luisa" saltato in padella</i>	<i>Euro 16,00</i>
<i>Ombrina arrostita con spinacino aglio e olio</i>	<i>Euro 16,00</i>
<i>Filetto di branzino con broccoli saporiti</i>	<i>Euro 17,00</i>

# CONTORNI

<i>Insalata mista</i>	<i>Euro 4,00</i>
<i>Patate al forno</i>	<i>Euro 4,00</i>
<i>Patate fritte</i>	<i>Euro 4,00</i>
<i>Erbette alla parmigiana</i>	<i>Euro 5,00</i>
<i>Misto di verdure alla griglia</i>	<i>Euro 6,00</i>

# DOLCI

<i>Gelato al fiordilatte con amarene</i>	<i>Euro 5,00</i>
<i>Strudel di mele con salsa alla vaniglia</i>	<i>Euro 6,00</i>
<i>Spuma di mascarpone con cioccolato e crumble di nocciole</i>	<i>Euro 6,00</i>
<i>Bavarese al cioccolato bianco e zafferano con mandarini cinesi “canditi” e crema ai fiori di lavanda</i>	<i>Euro 6,00</i>
<i>Millefoglie con crema chantilly e amarene</i>	<i>Euro 6,00</i>
<i>Mousse al cioccolato con cialda croccante al cacao e panna montata</i>	<i>Euro 6,00</i>
<i>Sorbetto al caffè</i>	<i>Euro 4,00</i>
<i>Sorbetto al limone</i>	<i>Euro 4,00</i>
<i>Cantucci e Passito</i>	<i>Euro 6,00</i>

# PIZZE

<i>Schiacciatina bianca o rossa</i>	<i>Euro 4,50</i>
<i>Schiacciatina rossa squacquerone crudo e rucola</i>	<i>Euro 9,00</i>
<i>La Regina Margherita</i>	<i>Euro 7,00</i>
<i>Pizza Napoli</i> (pomodoro, mozzarella, acciughe, origano)	<i>Euro 8,00</i>
<i>Pizza Romana</i> (pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano)	<i>Euro 8,00</i>
<i>Pizza salsiccia</i>	<i>Euro 8,00</i>
<i>Pizza ai wurstel</i>	<i>Euro 8,00</i>
<i>Pizza salsiccia e cipolla</i>	<i>Euro 9,00</i>
<i>Pizza al tonno</i>	<i>Euro 9,00</i>
<i>Pizza funghi freschi e prosciutto cotto</i>	<i>Euro 9,00</i>
<i>Pizza funghi freschi e salsiccia</i>	<i>Euro 9,00</i>
<i>Pizza ai 4 formaggi con gorgonzola</i>	<i>Euro 9,00</i>

# PIZZE

Pizza ai wurstel e patate fritte	Euro 9,00
Pizza radicchio e pancetta	Euro 9,00
Pizza Parmigiana (melanzane, salsiccia e scaglie di grana tutto in cottura)	Euro 9,00
Pizza Maiolica (pomodoro, mozzarella, funghi, pendolini, scaglie di grana, crudo, rucola)	Euro 10,00
Pizza Vegetariana (pomini, bufala, melanzane, zucchine, funghi, radicchio)	Euro 9,50
Pizza A'Matriciana	Euro 9,50
Pizza mozzarella di bufala	Euro 9,00
Pizza nduja mozzarella di bufala peperoni e pomodorini secchi	Euro 10,00
Pizza bresaola rucola e grana	Euro 10,00
Pizza Carbonara	Euro 10,00

ACQUA V/P Euro 2,50

**COPERTO** **Euro 2,50**

# ***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 più 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  $SO_2$  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, alcune tipologie di pasta fresca, alcune tipologie di verdure, alcune tipologie di carne, alcune tipologie di prodotti da forno  
PER ULTERIORI INFORMAZIONI RIVOLGERSI AL PERSONALE IN SERVIZIO.**



## Vini e Cantine di ORIOLO DEI FICHI

Oriolo dei Fichi è un piccolo centro abitato situato 9 km a sud-est di Faenza, sui primi contrafforti dell'Appennino romagnolo. Attorno al borgo e all'antica torre si estendono le colline faentine. Per la particolarità del terreno e del clima di questi pendii, il vino rappresenta la realtà produttiva più importante della zona: Sangiovese, Albana, Centesimino e Famoso sono i vitigni autoctoni più coltivati.

### BOLLICINE

Salambrino frizzante	S.A.	Zoli	€ 18
Pagadebit frizzante	2022	Poderi del Nazareno	€ 18
Regina   Famoso Brut	S.A.	Spinetta	€ 18
Baldan   Metodo Classico Brut	2018	Calonga	€ 30
Resiliente   Famoso Metodo Classico Extra Brut	S.A.	Leone Conti	€ 30
Resiliente   Blanc De Blancs Metodo Classico Dosaggio Zero	S.A.	Leone Conti	€ 32

### BIANCHI

Albana	2024	Cà Barchi	€ 20
Leggiadro   Albana	2024	Ballardini Riccardo	€ 20
Cacciabruco   Chardonnay Malvasia Trebbiano	2022	San Biagio Vecchio	€ 20
Sabbiagiolla   Albana	2022	San Biagio Vecchio	€ 27
Famoso	2023	Poderi Del Nazareno	€ 20
Zenaide   Chardonnay	2020	Calonga	€ 26
Progetto 1   Albana	2023	Leone Conti	€ 25

### ROSSI

Perché No   Rebo	2023	Zoli	€ 18
Pideura   Sangiovese Merlot	2022	Ballardini Riccardo	€ 22
Romeo   Centesimino	2022	Quinzan	€ 23
Stuglè   Merlot	2021	Quinzan	€ 23
Michelangiolo   Sangiovese Riserva	2019	Calonga	€ 34
Castellione   Cabernet Sauvignon Riserva	2019	Calonga	€ 34
PorcaLoca!   Sangiovese Superiore	2023	San Biagio Vecchio	€ 21
Sangiovese Superiore	2022	Poderi del Nazareno	€ 23
Centesimino	2023	Spinetta	€ 18
Centesimino	2024	Cà Barchi	€ 22
Centesimino	2023	La Sabbiona	€ 20
Le Betulle   Sangiovese Superiore	2021	Leone Conti	€ 27

### PASSITO

Una Rosa   Centesimino Passito Rosso	S.A.	Quinzan	€ 28
--------------------------------------	------	---------	------

# BOLLICINE

## SPARKLING WINE

### ROMAGNA

Pignoletto (Grechetto)	2023	Cavim	€ 18
Bolè (Trebbiano)	S.A.	Novebolle	€ 19

### VENETO

Alnè   Prosecco DOC Extra Dry	2024	La Tordera	€ 20
Follador 'Valbon'   Prosecco DOC Brut	S.A.	Follador	€ 22

### LOMBARDIA

Franciacorta Blanc De Blancs   Anniversario	S.A.	Bersi Serlini	€ 32
Franciacorta Saten	S.A.	Bersi Serlini	€ 32
Franciacorta Brut	S.A.	Bosio	€ 32
Franciacorta Saten	S.A.	Bosio	€ 35
Franciacorta Rosè   Millesimato	2020	Bosio	€ 37
Pinot Nero Oltrepò Pavese   Brut Nature	S.A.	Bertè & Cordini	€ 27
Franciacorta Cuvee Prestige	S.A.	Ca Del Bosco	€ 45
Franciacorta Grande Cuvee Brut	S.A.	Bellavista	€ 48

### PIEMONTE

Natusia   Metodo Classico (Pinot Nero / Chardonnay)	2021	Colombo	€ 28
---	------	---------	------

### TRENTINO ALTO ADIGE

Trento Doc   Extra Brut	S.A.	Roeno	€ 34
-------------------------	------	-------	------

### FRANCIA

Crémant de Bourgogne (Chardonnay / Pinot nero)	S.A.	Domaine Hamelin	€ 30
--	------	-----------------	------

# CHAMPAGNE

## CHAMPAGNE

Champagne Carte D'Or Brut (Pinot Nero / Chardonnay / Pinot Meunier)	S.A.	Drappier	€ 50
Champagne Blanc De Blancs Brut (Chardonnay)	S.A.	Drappier	€ 55
Champagne Rosè De Saignée Brut (Pinot Nero)	S.A.	Drappier	€ 55

# VINI BIANCHI

## WHITE WINES

### EMILIA ROMAGNA

Mattinale   Trebbiano	2023	Ferrucci	€ 15
Dogheria   Pinot Bianco	2023	Poderi Dal Nespoli 1929	€ 20
Campodora   Albana secco	2022	Poderi Dal Nespoli 1929	€ 19
Pagadebit (Bombino Bianco / Sauvignon Blanc)	2023	Poderi Dal Nespoli 1929	€ 17
Famoso   Rambela	2023	Poderi Dal Nespoli 1929	€ 17
Da Maggio   Chardonnay	2023	Poderi Dal Nespoli 1929	€ 22

### TRENTINO ALTO ADIGE

Pinot Bianco   Schulthausen	2023	San Michele Appiano	€ 23
Chardonnay   Fallwind	2023	San Michele Appiano	€ 23
Sauvignon   Fallwind	2023	San Michele Appiano	€ 23
Riesling   Fallwind	2023	San Michele Appiano	€ 24
Pinot Grigio   Fallwind	2023	San Michele Appiano	€ 24
Gewürztraminer   Sanct Valentin	2022	San Michele Appiano	€ 32
Sylvaner   Otmar Mair	2023	Bessererhof	€ 24
Moscato Giallo   Otmar Mair	2021	Bessererhof	€ 27
Kerner   Otmar Mair	2023	Bessererhof	€ 28
Müller Thurgau	2023	Roberta Fugatti	€ 22
Gewürztraminer	2023	Roberta Fugatti	€ 26

### PIEMONTE

Arneis   Langhe	2023	Damilano	€ 24
-----------------	------	----------	------

### FRIULI

Ribolla Gialla	2023	Ronco Dei Tassi	€ 23
Friulano	2023	Ronco Dei Tassi	€ 23

### VENETO

San Michele   Soave Classico (Garganega)	2023	Cà Rugate	€ 20
San Michele   Soave Classico (Garganega)	2023	Cà Rugate	€ 13
Cento Filari   Lugana DOC	2022	Cesari	€ 20

### MARCHE

Casal Di Serra   Verdicchio	2023	Umani Ronchi	€ 22
Serranella   Passerina	2024	Spinelli	€ 20

### TOSCANA

Balbino   Vermentino	2023	Terenzi	€ 22
----------------------	------	---------	------

### ABRUZZO

Centovie   Pecorino	2021	Umani Ronchi	€ 25
---------------------	------	--------------	------

## CAMPANIA

Falanghina	2023	San Salvatore 1988	€ 24
Calpazio   Greco	2022	San Salvatore 1988	€ 27
Lessenza   Fiano	2021	Mito	€ 22

## PUGLIA

A Mano   Primitivo Rosato	2023	A Mano	€ 20
---------------------------	------	--------	------

## SICILIA

Principe G   Grillo	2020	Principi Di Spadafora	€ 24
---------------------	------	-----------------------	------

## DAL MONDO

Riesling Troken   Fleissiges Lieschen	2022	Lisa Bunn	€ 24
Chablis   Chardonnay	2022	Domaine Hamelin	€ 26
Domaine Du Prè Semelè   Sancerre (Sauvignon)	2022	Raimbault	€ 30

## VINI ROSSI

### RED WINES

## ROMAGNA

Fico Grande (Sangiovese)	2023	Poderi Dal Nespoli 1929	€ 16
Centesimino	2023	La Sabbiona	€ 20
Centurione (Sangiovese Superiore)	2023	Ferrucci	€ 20
Centurione (Sangiovese Superiore) 375 ml	2023	Ferrucci	€ 13
Domus Caia (Sangiovese Riserva)	2019	Ferrucci	€ 32
Tenentino (Sangiovese)	2021	Giovanna Madonia	€ 16
Crepe (Sangiovese Superiore)	2023	Cà Di Sopra	€ 19
Cadisopra Marzeno (Sangiovese)	2020	Cà Di Sopra	€ 21
Cadisopra Marzeno Riserva (Sangiovese Riserva)	2017	Cà Di Sopra	€ 29
Remel (Sangiovese / Merlot / Cabernet Sauvignon)	2021	Cà Di Sopra	€ 25
Ronco di Paci (Merlot)	2018	Cà Di Sopra	€ 32
Iaia (Cabernet Sauvignon / Sangiovese)	2016	Roberto Monti	€ 22
Millo (Sangiovese Riserva)	2015	Roberto Monti	€ 22
Avi (Sangiovese Riserva)	2020	San Patrignano	€ 26
Camerlot (Cabernet Sauvignon / Merlot)	2015	Tenuta La Riva	€ 25

## VENETO

Valpolicella Classico (Corvina / Rondinella)	2021	Cesari	€ 20
Bosan Valpolicella Ripasso (Corvina / Rondinella)	2018	Cesari	€ 26
Amarone Della Valpolicella Docg Classico	2019	Cesari	€ 38
Il Bosco Amarone Della Valpolicella Docg Classico	2018	Cesari	€ 48
Bosan Amarone Della Valpolicella Docg Classico Riserva	2010	Cesari	€ 65

## TRENTINO ALTO ADIGE

Lagrein	2023	San Michele Appiano	€ 22
Pinot Nero	2021	San Michele Appiano	€ 23

## LOMBARDIA

Santarita   Nebbiolo	2018	Mamete Prevostini	€ 24
----------------------	------	-------------------	------

## PIEMONTE

ZeroSette   Barbera D'Asti	2023	Damilano	€ 27
Barolo (Nebbiolo)	2020	Bovio	€ 45

## MARCHE

Gotico   Piceno Superiore (Montepulciano / Sangiovese)	2018	Ciù Ciù	€ 25
--	------	---------	------

## TOSCANA

Sidus Montecucco (Sangiovese / Montepulciano)	2019	Tenuta Pianirossi	€ 24
Chianti Classico	2021	Tenuta di Lilliano	€ 23
Chianti Classico Riserva	2019	Tenuta di Lilliano	€ 35
Brunello di Montalcino (Sangiovese)	2018	Ventolaio	€ 45

## ABRUZZO

Jorio   Montepulciano D'Abruzzo	2021	Umani Ronchi	€ 23
---------------------------------	------	--------------	------

## PUGLIA

Imprint   Primitivo	2022	A Mano	€ 22
---------------------	------	--------	------

## SICILIA

Syrah	2021	Principi Di Spadafora	€ 22
Principe N   Nero D'Avola	2020	Principi Di Spadafora	€ 22

## MAGNUM

### MAGNUM WINES

Alnè   Prosecco DOC Extra Dry	1,5 LT	2022	La Tordera	€ 35
Franciacorta Saten	1,5 LT	S.A.	Bersi Serlini	€ 60
Campo Bastiglia   Valpolicella Ripasso Superiore	1,5 LT	2020	Cà Rugate	€ 65
Prugneto   Sangiovese Superiore	1,5 LT	2019	Poderi Dal Nespole 1929	€ 40
Domus Caia   Sangiovese Riserva	1,5 LT	2019	Ferrucci	€ 65

## VINI DA DESSERT

### DESSERT WINES

## ROMAGNA

Domus Aurea (Albana Passito)	2021	Ferrucci	€ 30
Laura (Centesimino Passito)	2020	La Sabbiona	€ 26

# GIN TONIC

## GIN TONIC LIST

Beefeater	40°	Inghilterra	€ 7
Tanqueray	43°	Inghilterra	€ 7
Bombay Sapphire	40°	Inghilterra	€ 7
Bull Dog	40°	Inghilterra	€ 7
Hendrick's	44°	Scozia	€ 8
Nordes	40°	Spagna	€ 8
Gin Mare	42.7°	Spagna	€ 8
Malfy Rosa	41°	Italia	€ 8
Tanqueray N°Ten	47.3°	Inghilterra	€ 8
Beefeater 24	45°	Inghilterra	€ 8
Cremorne Colonel Fox	40°	Inghilterra	€ 8
G'Vine	40°	Francia	€ 8
N°3	46°	Inghilterra	€ 8
Elephant	45°	Germania	€ 8
Portobello Road	42°	Inghilterra	€ 8
Windspiel	47°	Germania	€ 9
Monkey 47	47°	Germania	€ 9

# RUM

## RHUM

Don Papa	40°	Filippine	€ 8
El Dorado 12Y	40°	Guyana	€ 8
Trois Riviere Cuvee Du Mulin	40°	Martinica	€ 8
Diplomatico Reserva Exclusiva	40°	Venezuela	€ 8
Zacapa 23Y	40°	Guatemala	€ 9
Santa Teresa	40°	Venezuela	€ 9

# WHISKY

## WHISKY

Jack Daniel's Single Barrel	45°	Tennessee	€ 8
Caol Ila 12Y	43°	Scozia	€ 8
Black Label	40°	Scozia	€ 8
Nikka	51.4°	Giappone	€ 9
Oban	43°	Scozia	€ 9
Laphroig 10Y	40°	Scozia	€ 9
Lagavulin 16 Y	43°	Scozia	€ 12

# GRAPPE

## GRAPPE

Nardini Bianca	50°	Italia	€ 5
903 Tipica	45°	Italia	€ 5
903 Barrique	40°	Italia	€ 5
Marzadro 18 Lune	41°	Italia	€ 6
Castagner Fuoriclasse di Amarone	38°	Italia	€ 6