



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

PROPOSTE DELLA SETTIMANA

ANTIPASTI

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

PRIMI

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

SECONDI

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

ANTIPASTI

TERRA

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

MARE

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

PRIMI

TERRA

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

MARE

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

SECONDI

TERRA

Filetto di Maiale allo speck con zucca arrostita e salsa al gorgonzola Euro 15,00

Guancia di Manzo brasata al Sangiovese con lingotti di polenta Euro 17,00

Rossini Burger con patate fritte
(con formaggio, pancetta affumicata, pomodoro ed insalata) Euro 11,00

Piatto Vegetariano Euro 10,00

DALLA GRIGLIA

Diaframma con patate arrosto Euro 16,00

Tagliata di Angus irlandese con verdure alla griglia Euro 22,00

Grigliata mista di carne
(tagliata di angus, salsiccia, pollo, maialino, castrato) Euro 20,00

Costata di Manzo bavarese “Saxon” allevato ad erba 5,00 €/h

Fiorentina di Manzo bavarese “Saxon” allevato ad erba 5,50 €/h

MARE

Seppia arrostita con patate saporite e crema di cavolo nero Euro 14,00

Salmone c.b.t. con radicchio “luisa” saltato in padella Euro 16,00

Ombrina arrostita con spinacino aglio e olio Euro 16,00

Filetto di branzino con broccoli saporiti Euro 17,00

CONTORNI

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

DOLCI

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

PIZZE

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

PIZZE

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

oooooooooooooooooooo

ACQUA V/P Euro 2,50

oooooooooooooooooooo

COPERTO Euro 2,50

oooooooooooooooooooo

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 (*Junglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoiensis* (*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 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, 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
Sabbiagialla 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
PorcaLocal! 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 (Trebiano)	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 Schulthauser	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)	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 Pacì (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 Nespoli 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