



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

FUORI MENU

ANTIPASTI

<i>Crostini ai fegatini</i>	Euro 8,00
<i>Cozze alla tarantina</i>	Euro 12,00
<i>Carpaccio di marlin affumicato alla catalana</i>	Euro 12,00
<i>Alici del mar Cantabrico stracciatella e cialde di pane</i>	Euro 16,00

PRIMI

<i>Maccheroni al torchio con pomodoro fresco rucola e tartare di tonno</i>	Euro 13,00
<i>Tagliolini all'aragostella verde della Mauritania</i>	Euro 25,00

SECONDI

<i>Spaccato di Capretto in olio cottura con cicoria</i>	Euro 18,00
<i>Gratinato di pesce</i> (scampi, cozze, sarde, capesante)	Euro 22,00

ANTIPASTI

TERRA

<i>Crostini misti</i>	Euro 8,00
<i>Insalatina di carciofi e pecorino</i>	Euro 9,00
<i>Bavarese di caprino e ortica con fave pomodoro fresco e basilico</i>	Euro 10,00
<i>Fiori di zucca ripieni in tempura con gazpacho</i>	Euro 10,00
<i>Prosciutto iberico con gnocco fritto e stracciatella</i>	Euro 13,00
<i>Tartare di manzo con asparagi e pecorino al fieno</i>	Euro 16,00
<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>Tortino di baccalà su crema di patate e riso venere soffiato</i>	Euro 11,00
<i>Salmone marinato con insalatina di finocchio agrodolce e cialde di pane</i>	Euro 12,00
<i>Insalata di polpo, patate e olive taggiasche su cialda croccante</i>	Euro 13,00
<i>Tartare di tonno con maionese al miso e</i> <i>granita homemade al prosecco e lamponi</i>	Euro 14,00
<i>Antipasto di mare</i> <i>(alici marinate, insalatina di polpo, gamberi in pasta kataifi, salmone marinato)</i>	Euro 16,00

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>Curzul allo scalogno e pecorino</i>	<i>Euro 10,00</i>
<i>Gnocchetti di ricotta al ragù bianco di vitello e provolone</i>	<i>Euro 12,00</i>
<i>Passatelli al tartufo nero su crema di parmigiano</i>	<i>Euro 13,00</i>
<i>Cappellacci di ricotta di pecora erbe di campo pomodoro fresco e burro</i>	<i>Euro 13,00</i>

MARE

<i>Strozzapreti gamberi e zucchine</i>	<i>Euro 12,00</i>
<i>Paccheri con polipetti pomodoro fresco e stracciatella</i>	<i>Euro 13,00</i>
<i>Ravioli di mozzarella di bufala con burro acciughe e limone</i>	<i>Euro 13,00</i>
<i>Spaghetti chitarra allo scoglio</i>	<i>Euro 15,00</i>

SECONDI

TERRA

<i>Rollatina di coniglio farcita alle verdure e olive taggiasche con mignonette di patate</i>	Euro 17,00
<i>Costolette di maialino da latte con radicchio e maionese alla senape</i>	Euro 15,00
<i>Rossini Burger con patate fritte (con formaggio, pancetta affumicata, pomodoro ed insalata)</i>	Euro 11,00
<i>Piatto Vegetariano</i>	Euro 10,00

DALLA GRIGLIA

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

MARE

<i>Seppia arrostita con patate saporite e crema di piselli</i>	Euro 14,00
<i>Tagliata di tonno al sesamo nero con panzanella della casa</i>	Euro 17,00
<i>Filetto di branzino con broccoli</i>	Euro 17,00

Ricciola arrostita con fricasea di verdure

Euro 20,00

CONTORNI

Insalata mista

Euro 4,00

Patate al forno

Euro 4,00

Patate fritte

Euro 4,00

Misto di verdure alla griglia

Euro 6,00

Fricasea di verdure e basilico

Euro 6,00

DOLCI

<i>Gelato al fiordilatte con amarene</i>	<i>Euro 5,00</i>
<i>Mousse di yogurt greco al profumo di lime con passata di fragole</i>	<i>Euro 6,00</i>
<i>Spuma di mascarpone con cioccolato e crumble di nocciole</i>	<i>Euro 6,00</i>
<i>Crema Catalana</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 5,00</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> <i>(pomodoro, mozzarella, acciughe, origano)</i>	<i>Euro 8,00</i>
<i>Pizza Romana</i> <i>(pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano)</i>	<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 diavola</i>	<i>Euro 8,50</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>

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 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
Sabbiagiulla 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
------------------------	------	-------	------

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	2021	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)	2022	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	€ 55
Champagne Blanc De Blancs Brut (Chardonnay)	S.A.	Drappier	€ 60
Champagne Rosè De Saignée Brut (Pinot Nero)	S.A.	Drappier	€ 60

VINI BIANCHI

WHITE WINES

EMILIA ROMAGNA

Uait Pinot Bianco	2024	Cà Di Sopra	€ 20
Campodora Albana secco	2023	Poderi Dal Nespole 1929	€ 19
Pagadebit (Bombino Bianco / Sauvignon Blanc)	2024	Poderi Dal Nespole 1929	€ 17
Da Maggio Chardonnay	2024	Poderi Dal Nespole 1929	€ 22

TRENTINO ALTO ADIGE

Pinot Bianco Schulthausen	2024	San Michele Appiano	€ 23
Chardonnay Fallwind	2024	San Michele Appiano	€ 23
Sauvignon Fallwind	2024	San Michele Appiano	€ 23
Riesling Fallwind	2024	San Michele Appiano	€ 24
Pinot Grigio Fallwind	2024	San Michele Appiano	€ 24
Gewürztraminer Sanct Valentin	2024	San Michele Appiano	€ 32
Sylvaner Otmar Mair	2023	Bessererhof	€ 24
Moscato Giallo Otmar Mair	2023	Bessererhof	€ 27
Kerner Otmar Mair	2024	Bessererhof	€ 28
Müller Thurgau	2024	Roberta Fugatti	€ 22
Gewürztraminer	2024	Roberta Fugatti	€ 26

PIEMONTE

Arneis Langhe	2024	Damilano	€ 24
-----------------	------	----------	------

FRIULI

Ribolla Gialla	2024	Ronco Dei Tassi	€ 23
Friulano	2024	Ronco Dei Tassi	€ 23

VENETO

San Michele Soave Classico (Garganega)	2023	Cà Rugate	€ 20
San Michele Soave Classico (Garganega) 375 ml	2024	Cà Rugate	€ 13
Cento Filari Lugana DOC	2024	Cesari	€ 20

MARCHE

Moro Della Genga Verdicchio Classico Superiore	2024	Bruno Cavallaro	€ 22
Serranella Passerina	2024	Spinelli	€ 20

TOSCANA

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

ABRUZZO

Serranella Pecorino	2024	Spinelli	€ 20
-----------------------	------	----------	------

CAMPANIA

Falanghina	2024	San Salvatore 1988	€ 24
Calpazio Greco	2023	San Salvatore 1988	€ 27
Lessenza Fiano	2024	Mito	€ 22

PUGLIA

A Mano Primitivo Rosato	2024	A Mano	€ 20
---------------------------	------	--------	------

SICILIA

Principe G Grillo	2021	Principi Di Spadafora	€ 24
---------------------	------	-----------------------	------

DAL MONDO

Riesling Troken Fleissiges Lieschen	2023	Lisa Bunn	€ 24
Chablis Chardonnay	2023	Domaine Hamelin	€ 26
Domaine Du Prè Semelè Sancerre (Sauvignon)	2023	Raimbault	€ 30

VINI ROSSI

RED WINES

ROMAGNA

Fico Grande (Sangiovese)	2023	Poderi Dal Nespoli 1929	€ 16
Centurione (Sangiovese Superiore)	2024	Ferrucci	€ 20
Centurione (Sangiovese Superiore) 375 ml	2024	Ferrucci	€ 13
Domus Caia (Sangiovese Riserva)	2021	Ferrucci	€ 32
Crepe (Sangiovese Superiore)	2024	Cà Di Sopra	€ 20
Cadisopra Marzeno (Sangiovese)	2021	Cà Di Sopra	€ 21
Cadisopra Marzeno Riserva (Sangiovese Riserva)	2018	Cà Di Sopra	€ 29
Remel (Sangiovese / Merlot / Cabernet Sauvignon)	2022	Cà Di Sopra	€ 25
Ronco di Paci (Merlot)	2020	Cà Di Sopra	€ 32
Iaia (Cabernet Sauvignon / Sangiovese)	2017	Roberto Monti	€ 24
Millo (Sangiovese Riserva)	2016	Roberto Monti	€ 24
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)	2020	Cesari	€ 26
Amarone Della Valpolicella Docg Classico	2019	Cesari	€ 38
Il Bosco Amarone Della Valpolicella Docg Classico	2019	Cesari	€ 48
Bosan Amarone Della Valpolicella Docg Classico Riserva	2015	Cesari	€ 65

TRENTINO ALTO ADIGE

Lagrein	2024	San Michele Appiano	€ 22
Pinot Nero	2024	San Michele Appiano	€ 23

PIEMONTE

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

TOSCANA

Morellino di Scansano (Sangiovese)	2023	Terenzi	€ 23
Sidus Montecucco (Sangiovese / Montepulciano)	2019	Tenuta Pianirossi	€ 24
Chianti Classico	2022	Tenuta di Lilliano	€ 23
Chianti Classico Riserva	2020	Tenuta di Lilliano	€ 35
Brunello di Montalcino (Sangiovese)	2019	Ventolaio	€ 45

ABRUZZO

Serranella Montepulciano D'Abruzzo	2024	Spinelli	€ 22
--------------------------------------	------	----------	------

PUGLIA

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

SICILIA

Syrah	2021	Principi Di Spadafora	€ 22
Principe N Nero D'Avola	2022	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