



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

# FUORI MENU

## ANTIPASTI

*Tartare di ricciola con guacamole* Euro 16,00

*Alici del mar Cantabrico stracciatella e cialde di pane* Euro 16,00

## PRIMI

*Tagliolini al nero e vongole “pavarazze”* Euro 14,00

## SECONDI

*Spiedone di gamberi e calamari con misticanza* Euro 20,00

*Gratinato di pesce* Euro 22,00  
(scampi, cozze, sarde, capesante)

# ANTIPASTI

## TERRA

<i>Crostini misti</i>	Euro 9,00
<i>Sformatino di spinaci con mousse di squacquerone e pomodorini canditi</i>	Euro 10,00
<i>Fiori di zucca ripieni in tempura con gazpacho</i>	Euro 10,00
<i>Carne salada pesto di rucola e scaglie di grana</i>	Euro 11,00
<i>Fiocco di prosciutto stagionato con gnocco fritto e stracciatella</i>	Euro 13,00
<i>Tartare di manzo con asparagi e pecorino</i>	Euro 16,00
<i>Tagliere Rossini</i> <i>(Affettati misti, pecorino, squacquerone, crostini, piadina)</i>	Euro 17,00

## MARE

<i>Gamberi in pasta kataifi con salsa agrodolce</i>	Euro 10,00
<i>Tortino di baccalà su vellutata di asparagi e riso venere soffiato</i>	Euro 11,00
<i>Salmonc 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 granita al gin tonic</i>	Euro 14,00
<i>Antipasto di mare</i> <i>(alici marinate, insalatina di polpo, gamberi in pasta kataifi, carpaccio di marlin)</i>	Euro 17,00

# PRIMI

## TERRA

<i>Tagliatelle al Ragù</i>	Euro 9,00
<i>Cappelletti al Ragù</i>	Euro 10,00
<i>Curzul cacio e pepe</i>	Euro 10,00
<i>Maccheroni al torchio al sugo di melanzane e bufala</i>	Euro 10,00
<i>Gnocchetti di ricotta e zafferano con pomodoro fresco e pesto di rucola</i>	Euro 12,00
<i>Garganelli con finferli e tartufo nero</i>	Euro 13,00

## MARE

<i>Strozzapreti gamberi e zucchine</i>	Euro 12,00
<i>Paccheri con polipetti pomodoro fresco e stracciatella</i>	Euro 13,00
<i>Ravioli di mozzarella di bufala con burro acciughe fiori di zucca e limone</i>	Euro 13,00
<i>Spaghetti chitarra allo scoglio</i>	Euro 16,00

# SECONDI

## TERRA

<i>Scamone d'agnello arrostito con mignonette di patate</i>	Euro 18,00
<i>Lombatina di maialino da latte con radicchio e maionese alla senape</i>	Euro 15,00
<i>Rossini Burger con patate fritte</i> <i>(con formaggio, pancetta affumicata, pomodoro ed insalata)</i>	Euro 12,00
<i>Piatto Vegetariano</i>	Euro 12,00

## DALLA GRIGLIA

<i>Diaframma con patate arrosto</i>	Euro 17,00
<i>Tagliata di Angus irlandese con verdure alla griglia</i>	Euro 22,00
<i>Grigliata mista di carne</i> <i>(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 15,00
<i>Tagliata di Tonno al sesamo nero con panzanella della casa</i>	Euro 17,00
<i>Branzino arrostito con insalatina di zucchine marinate al pepe rosa</i>	Euro 17,00
<i>Polpo arrostito con guacamole bufala e crema di peperoni</i>	Euro 19,00

# 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>Misto di verdure alla griglia</i>	<i>Euro 6,00</i>
<i>Peperonata al basilico</i>	<i>Euro 6,00</i>

# DOLCI

<i>Gelato al fiordilatte con amarene</i>	Euro 5,00
<i>Sorbetto al frutto della passione e campari "handmade"</i>	Euro 5,00
<i>Cremoso al cioccolato bianco con spugna alla nocciola e salsa ai lamponi</i>	Euro 6,00
<i>Mousse di yogurt greco al profumo di lime con ciliegie</i>	Euro 6,00
<i>Spuma di mascarpone con cioccolato e crumble di nocciole</i>	Euro 6,00
<i>Crema Catalana</i>	Euro 6,00
<i>Millefoglie con crema chantilly e amarene</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>	<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>

# PIZZE

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

---

**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<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.

**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	Podere Dal Nespole 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