



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

ANTIPASTI

TERRA

<i>Crostini misti</i>	<i>Euro 8,00</i>
<i>Crescioncini fritti allo squacquerone</i>	<i>Euro 8,00</i>
<i>Tortino di zucca su fonduta di pecorino di fossa e porro fritto</i>	<i>Euro 9,00</i>
<i>Crostone di polenta frita con salsa ai porcini</i>	<i>Euro 11,00</i>
<i>Prosciutto iberico con gnocco fritto e stracciatella</i>	<i>Euro 13,00</i>
<i>Battuta di manzo "Luxury" con mozzarelline di bufala tartufo nero e cialde di pane croccante</i>	<i>Euro 20,00</i>
<i>Tagliere Rossini</i> <i>(Affettati misti, pecorino, squacquerone, crostini, piadina)</i>	<i>Euro 15,00</i>

MARE

<i>Crocchette di baccalà su crema di carciofi</i>	<i>Euro 11,00</i>
<i>Gamberi scottati al lardo su zuppetta di lumachine di mare</i>	<i>Euro 13,00</i>
<i>Capesante alla pancetta affumicata con crema di topinambur e chips di patate viola</i>	<i>Euro 13,00</i>
<i>Insalata di polpo e patate su cialda croccante</i>	<i>Euro 13,00</i>
<i>Tartare di tonno con battuta di capperi e olive taggiasche</i>	<i>Euro 14,00</i>
<i>Antipasto freddo di mare</i> <i>(polpo e patate, insalatina di seppioline, carpaccio di spada agli agrumi, tartare di tonno)</i>	<i>Euro 16,00</i>
<i>Gran antipasto di mare</i> <i>(antipasti di mare misti caldi e freddi)</i>	<i>Euro 26,00</i>

PRIMI

TERRA

<i>Vellutata di carciofi con maltagliati</i>	Euro 10,00
<i>Pappardelle al Ragù di cervo</i>	Euro 11,00
<i>Tagliatelle al Ragù</i>	Euro 8,00
<i>Cappelletti al Ragù o in Brodo</i>	Euro 10,00
<i>Passatelli in Brodo</i>	Euro 10,00
<i>Maccheroni al torchio cacio, pepe e guanciale</i>	Euro 10,00
<i>Curzul al ragù di castrato e scaglie di pecorino</i>	Euro 12,00
<i>Ravioli di patate ed erbe aromatiche al sugo di scalogno</i>	Euro 12,00

MARE

<i>Crema di canocchie con maltagliati</i>	Euro 12,00
<i>Strozzapreti con gamberi e carciofi</i>	Euro 12,00
<i>Bugie alla pescatora</i> <i>(sugo rosso ai frutti di mare)</i>	Euro 12,00
<i>Farfalle al nero con vongole “pavarazze” e pomodoro fresco</i>	Euro 12,00
<i>Paccheri con polipetti pomodoro fresco e stracciatella</i>	Euro 13,00
<i>Spaghetti chitarra allo scoglio</i>	Euro 15,00

SECONDI

TERRA

<i>Trippa alla parmigiana con pane tostato</i>	<i>Euro 13,00</i>
<i>Scamone di Vitello c.b.t. su spinaci al burro, pan brioches e salsa al pepe rosa</i>	<i>Euro 17,00</i>
<i>Guancia di Manzo brasata con polenta grigliata</i>	<i>Euro 15,00</i>
<i>Rollatina di Pollo farcita alle verdure con verza stufata</i>	<i>Euro 15,00</i>
<i>Tagliata di manzo "Luxury" con sale profumato e olio di Brisighella</i>	<i>Euro 20,00</i>
<i>Tagliata di Diaframma con patate arrosto</i>	<i>Euro 16,00</i>
<i>Rossini Burger con patate fritte (con formaggio, pancetta affumicata, pomodoro ed insalata)</i>	<i>Euro 11,00</i>
<i>Piatto Vegetariano</i>	<i>Euro 10,00</i>

MARE

<i>Seppia arrostita con patate saporite e crema di broccoli</i>	<i>Euro 14,00</i>
<i>Baccalà arrostito con zucca al forno al profumo di rosmarino</i>	<i>Euro 16,00</i>
<i>Filetto di Orata scottato su zuppetta di cime di rapa</i>	<i>Euro 17,00</i>
<i>Tagliata di Tonno su ratatouille di verdure</i>	<i>Euro 17,00</i>
<i>Gratinato di pesce (canolicchi, cozze, sarde, capesante)</i>	<i>Euro 22,00</i>

CONTORNI

<i>Insalata mista</i>	Euro 4,00
<i>Patate al forno</i>	Euro 4,00
<i>Patate fritte</i>	Euro 4,00
<i>Polenta ai ferri</i>	Euro 5,00
<i>Verza brasata</i>	Euro 5,00
<i>Misto di verdure alla griglia</i>	Euro 6,00

DOLCI

<i>Bavarese al cioccolato bianco con pere caramellate</i>	Euro 6,00
<i>Gelato al fiordilatte con amarene</i>	Euro 5,00
<i>Sfogliatina calda allo zabaione</i>	Euro 6,00
<i>Tortino di castagne su salsa al cioccolato</i>	Euro 6,00
<i>Millefoglie con crema chantilly e amarene</i>	Euro 6,00
<i>Mascarpone con scaglie di cioccolato</i>	Euro 6,00
<i>Panna cotta al rum su salsa al melograno e crumble di cioccolato salato</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 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> <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 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>

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 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.**

BOLLICINE

SPARKLING WINE

ROMAGNA

Pignoletto (Grechetto)	2022	Cavim	€ 16
Bolè (Trebbiano)	S.A.	Novebolle	€ 19

VENETO

Alnè Prosecco DOC Extra Dry	2023	La Tordera	€ 18
Follador 'Farder' Prosecco DOC Extra Dry	S.A.	Follador	€ 20
Follador 'Valbon' Prosecco DOC Brut	S.A.	Follador	€ 20

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 Brut	2020	Endrizzi	€ 29
-----------------	------	----------	------

FRANCIA

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

SPAGNA

Eudald Cava Brut Nature Reserva (Macabeu / Xarel.lo / Parellada)	S.A.	Eudald Massana Noya	€ 27
--	------	---------------------	------

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)	2022	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 Schulthauer	2023	San Michele Appiano	€ 23
Chardonnay Fallwind	2022	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	€ 18
Cento Filari Lugana DOC	2022	Cesari	€ 20

MARCHE

Casal Di Serra Verdicchio	2023	Umani Ronchi	€ 22
Casal Di Serra Verdicchio	2023	Umani Ronchi	€ 13
Vigor Passerina	2023	Umani Ronchi	€ 19

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	Podere Dal Nespole 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