

Gentile Cliente,

Se hai allergie o intolleranze alimentari, segnalalo al nostro personale che ti fornirà tutte le informazioni sugli allergeni degli alimenti serviti nel nostro Ristorante.

Si informano i gentili clienti che alcuni prodotti potrebbero essere surgelati.

Dear Guest,

If you suffer from food allergies or intolerances, you are asked to report it to our staff who will give you all the information about food allergens in our restaurant dishes.

We inform our dear guests that some products may be frozen.

Allergeni:

1 glutine, 2 crostacei, 3 uova, 4 pesce, 5 arachidi, 5 soia, 6 latte, 7 frutta a guscio, 8 sedano, 9 senape, 10 sesamo, 11 anidride solforosa, 12 lupini, 13 molluschi.

Allergens:

1 gluten, 2 crustaceans, 3 eggs, 4 fish, 5 peanuts, 5 soy, 6 milk, 7 nuts, 8 celery, 9 mustard, 10 sesame, 11 sulfur dioxide, 12 lupins, 13 shellfish.

Coperto: € 2,50

ANTIPASTI DI CARNE

Meat starters

Tagliere con salumi, formaggi e piadina ^(1; 5; 6)

(Cold cuts, cheese and piadina) € 14,00

Tortino di patate con scamorza affumicata al profumo di tartufo ^(1;3;6)

(Potato pie with smoked scamorza and truffle scent) € 15,00

Culaccia di Parma con funghi freschi e Taleggio ^{((1; 5; 6)}

(Culaccia ham with fresh mushrooms and Taleggio cheese) € 16,00

ANTIPASTI DI PESCE

Seafood starters

Cocktail di gamberi in salsa rosa ^(2; 3; 4; 13)

(Prawn cocktail in pink sauce) € 14,00

Carpaccio di pesce spada affumicato con misticanza e aceto balsamico ⁽⁴⁾

(Smoked swordfish carpaccio with salad and balsamic vinegar) € 15,00

Insalata di mare ^(2; 4; 8; 13)

(Seafood salad) € 16,00

PRIMI DI CARNE

Meat first courses

- Tagliatelle al ragù* ^(1; 3; 8)
(Tagliatelle with ragu sauce) € 10,00
- Garganelli radicchio e speck* ^(1; 3; 8)
(Garganelli with radicchio and smoked ham) € 10,00
- Cappelletti al ragù* ^(1; 3; 8)
(Cappelletti with ragu sauce) € 12,00
- Cappelletti verdi con formaggio di fossa al profumo di tartufo bianco*
^(1; 3; 8)
(Green Cappelletti with Fossa cheese and white truffle scent) € 16,00

PRIMI DI PESCE

Seafood first courses

- Passatelli al sugo di mazzancolle e pomodorini* ^(1;2;3;4)
(Passatelli with prawn sauce and cherry tomatoes) € 14,00
- Cappelacci di branzino con vellutata di datterini e burrata* ^(1;3;4;6)
(Seabass cappelacci with cherry tomato cream and burrata) € 16,00
- Spaghetti alla chitarra alla carbonara di mare* ^(1; 2; 3; 4; 6; 8; 11; 13)
(Spaghetti with seafood carbonara) € 16,00

SECONDI DI CARNE

Meat second courses

- Gran piatto di verdure alla griglia con tomino ai ferri* ⁽⁶⁾
(Grilled vegetables with grilled tomino cheese) €14,00
- Coniglio in porchetta con patate al rosmarino* ^(1; 3; 5; 8)
(Rolled stuffed rabbit with roasted potatoes) € 16,00
- Tagliata alla griglia con rosmarino e sale grosso di Cervia*
(Grilled boneless beef steak with rosemary and Cervia salt)..... € 18,00
- Grigliatina di carne*
(Mixed grilled beef, pork and lamb) €20,00

SECONDI DI PESCE

Seafood second courses

- Frittura di pesce nostrano* ^(1; 3; 4; 13)
(Mixed local fried seafood) € 16,00
- Spiedini misti di gamberi e calamari* ^(1; 3; 4; 13)
(Shrimp and squid skewers) € 18,00
- Grigliata di pesce* ^(2, 4, 8, 11, 13)
(Mixed grilled seafood) € 22,00

MENU BIMBI

Baby menu

€ 10,00

*Piatto unico con
Pennette al pomodoro e basilico / al ragù / pasticciate
Cotoletta e patate fritte
(Single course with penne pasta - seasoning by choice
cutlet and french fries)*

CONTORNI **Side dishes**

Insalata mista

(Mixed salad) € 5,00

Patate fritte ^(1; 3; 6)

(French fries) € 5,00

Mix di verdure alla griglia

(Mixed grilled vegetables) € 6,00

DESSERT

Dolci del giorno

(Home desserts) € 6,00

CANTINA

Wines

Vini della casa (Home wines):

<i>Sangiovese/Trebbiano/Bianco frizzante Fratino ¼</i>	€ 3,00
<i>Sangiovese/Trebbiano/Bianco frizzante Fratino ½</i>	€ 6,00
<i>Sangiovese/Trebbiano/Bianco frizzante Fratino 1L</i>	€ 10,00

Vini rossi (Red wines):

<i>Sangiovese Castello dei Lucci</i>	€ 10,00
<i>Sangiovese Rubicone "E' Sanşves"</i>	€ 15,00
<i>Sangiovese Casticiano Celli Romagna DOC'</i>	€ 16,00
<i>Sangiovese Le Grillaie superiore Celli</i>	€ 18,00
<i>Cabernet/Sangiovese Celli Bron&Rusèval</i>	€ 30,00

Vini bianchi (White wines):

<i>Trebbiano Castello dei Lucci</i>	€ 10,00
<i>Bianco frizzante Castello dei Lucci</i>	€ 15,00
<i>Trebbiano Casticiano Celli Romagna DOC</i>	€ 16,00
<i>Pagadebit Celli Campi di Fratta DOC</i>	€ 16,00
<i>Albana secca Celli Croppi</i>	€ 18,00
<i>Falanghina dedicata a Marianna</i>	€ 20,00
<i>Gewürztraminer Kaltern sud Tirolo</i>	€ 30,00

Vini rosati (Rosé wines):

<i>Castello dei Lucci Rosato</i>	€ 10,00
--	---------

Bollicine (Sparkling wines):

<i>Fratino Brut</i>	€ 15,00
<i>Fratino Brut Rosé</i>	€ 15,00
<i>Pagadebit Frizzante Campi del Lago</i>	€ 18,00
<i>Miòl prosecco doc Treviso extra dry millesimato 2022</i>	€ 20,00
<i>Celli Brut Bertinoro</i>	€ 30,00
<i>Ferrari Perlé Brut</i>	€ 50,00
<i>Bellavista Franciacorta Grande Cuvée Alma Brut</i>	€ 60,00

BEVANDE Beverages

<i>Acqua 1L</i>	€ 2,50
<i>Birra piccola</i>	€ 3,50
<i>Birra media</i>	€ 5,50
<i>Aperitivo (Spritz, Americano, Negroni, Calice prosecco)</i>	€ 5,00

CAFFETTERIA Bar

<i>Caffè espresso</i>	€ 1,50
<i>Caffè deca</i>	€ 1,60
<i>Caffè corretto</i>	€ 2,50
<i>Grappa 903 bianca</i>	€ 4,00
<i>Prime uve nera</i>	€ 4,50
<i>18 Lune stravecchia</i>	€ 4,50
<i>Amari /Liquori nazionali</i>	€ 4,00
<i>Whisky /Liquori esteri</i>	€ 4,50