

Pane fatto in casa e coperto
Home-made bread and cover charge
€ 1

Nei nostri piatti potrebbero esserci i seguenti allergeni: pesce, crostacei, molluschi, glutine, latte e derivati, uova e derivati, sedano, soia, senape, frutta a guscio, arachidi, semi di sesamo, lupini e anidride solforosa). Se avete allergie o intolleranze fatecelo sapere. Grazie!

In our dishes there could be the following allergens: fish, crustaceans, shellfish, gluten, milk and dairy products, eggs and dairy products, celery, soy, mustard, nuts, peanuts, sesame seeds, lupins and sulfur dioxide). Please let us know about your allergies or intolerances. Thank you!

Salumi

Cured meat

Mortadella di Bologna, provolone della Val Padana e piadina romagnola
"Mortadella" Bolognese cured meat,
"Provolone" cheese and "piadina"
local bread
€ 10

Salumi & Formaggi con piadina romagnola
Cured meat & cheese with "piadina" local bread
€ 12

Primi piatti

First dishes

Cous cous con verdure primaverili e ceci
Cous cous with spring vegetables and chickpeas
€ 8

Spaghetti fatti in casa al pomodoro
Home-made "spaghetti" with tomato sauce
€ 8

Gramigna fresca con ragù di salsiccia
"Gramigna" home-made pasta with sausage sauce
€ 10

Piatti principali

Main courses

Tarte tatin di cipolla rossa
con insalata di cicorino, radicchio rosso
e semi tostati
Onion "tarte tatin"
with salad of chicory and toasted seeds
€ 12

Filetto di sgombro con insalata di finocchi,
arance e olive nere
Fillet of mackerel with salad of fennels,
oranges and black olives
€ 16

Hamburger di manzo
con lattuga, pomodoro, bacon e salsa BBQ
Beef-burger with green salad, fresh tomato,
bacon and BBQ sauce
€ 12

Tartara di manzo classica
con misticanza
Classical beef tartare with mixed salad
€ 14

Petto di pollo alla piastra,
riso thai e verdure del mercato
Grilled chicken breast, thai rice
and market vegetables
€ 12

Contorni

Side dishes

Insalata mista - Mixed salad
Piccola/Grande - Small/Big
€ 4/8

Piadina romagnola
"Piadina" local bread
€ 3