

# *le origini*

---

*Alla scoperta della tradizione Romagnola  
con materie prime di alta qualità,  
sapori tipici e **amore per il territorio.***

---

**Coperto** 2

**Piada** 2

*Piadina fatta al momento...cotta e mangiata*

*Cestino del pane con vari tipi di pani naturali ottenuti da grani antichi romagnoli biologici, macinati a pietra e cotti nel forno a legna con lievito madre dall'Az. Ag. Tirli di Paolo Marianini a S.Sofia.*

## **Piatti del Giorno**

*...per una piacevole routine*

*Come era tradizione nelle vecchie osterie proporre il piatto che veniva servito lo stesso giorno, tutte le settimane, abbiamo deciso di riprendere questa bella abitudine per una piacevole routine*

### **Il mercoledì Risotto**

*Vogliamo riproporre la cultura del risotto con due fantastici risi Presidio Slow Food: Carnaroli e Vialone Nano di Grumolo delle Abbadesse con un condimento che cambia tutte le settimane*

### **Il giovedì Trippa**

*la regina del quinto quarto è uno degli alimenti più popolari della cucina italiana oggi sempre più affermata sulle tavole di taverne e osterie d'eccellenza*

### **Il Venerdì Brodetto di Porto Corsini**

*un piatto fondamentale nella storia della cucina romagnola di mare ed oggi poco proposto. Il brodetto è buono solo se viene usato solo pesce fresco. Prenotazioni entro il giovedì, venerdì mattina ci viene consegnato il pesce fresco in base alle richieste.*

### **Il Pranzo della Domenica**

*Le ricette tramandate dalla nonna fanno da padrone sulla tavola della domenica e non sembra esserci spazio per il concetto di piatto unico. Quello che si porta in tavola è il celeberrimo trittico: antipasto, primo, secondo più dolce anche in piena era digitale.*

# Anden a pluché

(Andiamo a piluccare)

## piccoli antipasti di grande qualità

### **Il tagliere di Nonno Mauro** (5,6,7,8,9,10,11) **13**

*Prosciutto di Parma stagionato 30 mesi, salame gentile, Mortadella, squaquerone, scaglie di Parmigiano Reggiano.*

### **Tagliere di Nonno Mauro x2** (5,6,7,8,9,10,11) **26**

*Prosciutto di Parma stagionato 30 mesi, salame gentile, salsiccia passita, pancetta arrotolata di Mora Romagnola, lardo stagionato, coppa di testa, squaquerone, Lonzino di Fico, scaglie di Parmigiano Reggiano e molto altro...*

### **Crostini Misti** (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,14) **10**

*Deliziosi crostini fatti con il pane di grani antichi e lievito madre dell'azienda agricola Tirli, insaporiti con i condimenti del giorno.*

### **Canocchie al Vapore** (2,3,4,5,6,9,10,14) **14**

*Canocchie pescate nell'Adriatico cotte al vapore con una delicatissima maionese al prezzemolo*

### **Sarde in Saor** (1,2,4,5,) **12**

*Gustosissime sarde pescate nei nostri mari, fritte e conservate con cipolla all'agrodolce, uvetta e pinoli*

### **Polpettine di Pesce** (1,2,3,4,6,7,14) **12**

*Polpette fatte con il pescato del giorno e profumate con gli odori del nostro giardino.*

fresca, secca, all'uovo o ripiena, ce n'è per tutti!

**Tagliatelle al Ragù** (1,3,7,9) **10**

*Dalle sapienti mani della nostra sfoglina, con il più classico dei condimenti di Romagna, un piatto che è identità del territorio.*

**Cappelletti al Ragù** (1,3,7,9) **12**

*Solo Raviggiolo, ricotta e Parmigiano Reggiano per un ripieno della tradizione ravennate.*

**I Urciôn con burro e salvia** (1,3,7,9) **12**

*Gli orecchioni ripieni di ricotta e prezzemolo conditi nella maniera più tipica.*

**Passatelli alla contadina** (1,3,7,8) **12**

*Passatelli fatti in maniera classica e conditi con pomodorino, guanciale croccante e rughetta.*

**Spaghetti al ragù di sgombro** (1,2,3,4,6,) **12**

*Pasta fresca e all'uovo condita con un classico dei ragù di pesce.*

**Strozzapreti al Sugo del Giorno** (1,2,3,4,6,7,8,9,14) **13**

*Fatti come tradizione vuole e conditi come voi volete*

**Tagliolini con le sarde** (1,3,4,5,6,7,9) **12**

*Tagliolini all'uovo conditi con una salsa diventata un classico della cucina legata all'Adriatico*

# Secondi Piatti

di terra, d'aria o di mare, sicuramente di qualità!

**Spezzatino ai profumi di Romagna** (9) **15**

*Saporita carne di manzo stufata e insaporita con gli odori della tradizione romagnola*

**Polpette al Sugo** (1,3,5,6,7,9) **14**

*Deliziose polpette di carne al sugo di pomodoro cotte come a casa della nonna.*

**Coniglio Arrosto** (9) **16**

*Tenerissimo coniglio messo a marinare con gli odori del nostro orto, vino bianco, olio EVO e sale dolce di Cervia della salina Camillona, successivamente cotto al forno.*

**Pescato del Giorno** (per hg) (1,2,4,5,6,7,8,9,11,14) **5**

*Pesce pescato nell'Adriatico e cotto come da vostra richiesta*

**Sarde ripiene** (1,3,4,5,6,7) **12**

*Gustosissimo pesce azzurro preparato come Pellegrino Artusi ci ha tramandato.*

**Baccalà Mantecato e Polenta** (4,5,7,9) **16**

*Baccalà della migliore qualità, mantecato come tradizione vuole, servito su una morbida polenta di Mais Biancoperla di Grumolo delle Abbadesse*

## Contorni

*sempre freschi e di stagione, mai banali!*

<b>Patate al forno</b> (5,6)	5
<b>Patate ripassate in padella</b> (5,6)	5
<b>Zucca al Forno</b>	5
<b>Verdure Saltate</b>	5
<b>Carciofi all'Aurora</b>	7

## Senza Glutine

(conditi come più vi piace)

*per chi meritava un intestino diverso!*

<b>Cappelletti e Tagliatelle</b> (2,3,4,5,6,7,8,9)	13
<b>Gnocchi - Ravioli Ricotta e Spinaci</b> (2,3,4,5,6,7,8,9)	14
<b>Pane e Piadina</b> (2,3,4,5,6,7,8,9)	3

## Dolci

*preparare i dolci è il vero gesto d'amore*

<b>Zuppa Inglese</b> (1,3,5,6,7,8)	6
<b>Latte Imperiale di Zia Angela</b> (1,3,5,6,7,8)	6
<b>Crema di mascarpone e frutta...</b> (1,3,5,6,7,8)	6
<b>Torta di mele calda</b> (1,3,5,6,7,8)	6