

IL NOSTRO MENU'

Una cucina che affonda le radici nella tradizione romagnola, tra materie prime del territorio e piccoli guizzi di contemporaneità del nostro Chef Roberto Savini

ANTIPASTI

Iniziamo con il gusto. La nostra selezione di antipasti celebra la qualità e la stagionalità, bilanciando sapientemente profumi di terra e suggestioni marine

IL TAGLIERE DEL TERRITORIO € 16,00

Gran tagliere di salumi artigianali del territorio e Caciotta, servito con composta di cipolla rossa ridotta al vino e piadina romagnola della casa

CARPACCIO DI MANZO € 15,00

Carpaccio di manzo marinato con misticanza di stagione e condita con citronette di lime

TENTACOLI DI POLPO SU PATATE SCHIACCIATE CON ERBE OFFICINALI E OLIVE TAGGIASCHE € 24,00

Tentacoli croccanti fuori e morbidi al cuore, adagiati su una vellutata schiacciata di patate profumate alle erbe e arricchiti dalla sapidità decisa delle olive taggiasche

TORTINO DI ZUCCA SU CREMA DI SCOPAROLO E SEMI DI ZUCCA € 14,00

Un morbido e dolce tortino d'autunno, avvolto dalla cremosità sapida del formaggio Scoparolo e impreziosito dal tocco croccante dei semi di zucca tostate

PRIMI PIATTI

Dalla farina al piatto: la pasta fresca di Villa Roncuzzi è interamente prodotta in casa per garantirvi il sapore autentico della tradizione romagnola.

Lo Chef Roberto la realizza selezionando le migliori farine del Molino Benini, custodi della qualità di un tempo.

STROZZAPRETI ALLO SQUACQUERONE € 12,00

Pasta fatta a mano mantecata allo Squacquerone DOP e con il contrasto della croccantezza del prosciutto stagionato al Sale dolce di Cervia

GNOCCHI ALLA PESCATORA € 20,00

Gnocchi di patate artigianali conditi con una selezione del pescato per un sapore di mare autentico

TAGLIOLINO ALLA MARINARA € 15,00

Una sottile pasta all'uovo che raccoglie alla perfezione un ricco ragù di mare, cotto lentamente per sprigionare tutto il profumo e il sapore autentico dell'Adriatico.

CAPPELLACCI AI PORCINI CON SALSA DI BURRO AL TIMO E SCOPAROLO € 20,00

Scrigni di pasta fresca ripieni dei profumi del bosco, avvolti da un morbido burro mantecato al timo e completati dalla nota sapida e decisa dello Scoparolo, formaggio tipico romagnolo

SECONDI PIATTI

L'eccellenza della materia prima incontra la tradizione e il gusto contemporaneo

TAGLIATA DI MANZO € 22,00

Tagliata al Salfiore di Cervia servita con patate arrosto

PETTO DI POLLO CBT CON MISTICANZA E SCAGLIE DI GRANA € 16,00

Un petto di pollo cotto a bassa temperatura per garantire un'incredibile morbidezza e succosità, servito con la freschezza della misticanza di stagione e la sapidità decisa del grana in scaglie

TATAKI DI TONNO € 24,00

Filetto di tonno appena scottato in crosta di sesamo bianco, accompagnato dalla vellutata crema di melanzane babaganoush per un incontro di sapori esotici e mediterranei

BRANZINO AL FORNO CON PATATE, OLIVE TAGGIASCHE E POMODORINI € 20,00

Delicato filetto di Branzino cotto al forno, accompagnato dal calore delle patate dorate, la dolcezza dei pomodorini e il tocco sapido delle olive taggiasche.

PARMIGIANA € 16,00

Melanzane dorate stratificate con ricco sugo di pomodoro, provola filante e tanto parmigiano: il grande classico della tradizione italiana, morbido, ricco e confortante.

CONTORNI

Dalla terra alla tavola: prediligiamo i produttori del territorio e le verdure di stagione per garantirvi freschezza, sostenibilità e sapori autentici

MISTICANZA E VERDURE DI STAGIONE € 7,00

Un mix di verdure crude di stagione

GRIGLIATA DELL'ORTO ROMAGNOLO € 8,00

Selezione di verdure fresche di stagione cotte alla griglia

PATATE AL FORNO € 7,00

Dorate al profumo di rosmarino e fior di sale di Cervia

DOLCI

Per concludere in dolcezza, le nostre creazioni artigianali

CREMA CATALANA € 7,00

Il classico intramontabile: una crema vellutata sotto una crosticina croccante di zucchero caramellato

MASCARPONE CON SCAGLIE DI CIOCCOLATO € 7,00

Una soffice e golosa crema al mascarpone fatta in casa, arricchita da una pioggia di scaglie di cioccolato fondente per un perfetto contrasto di consistenze

SCROCCADENTI ROMAGNOLI € 7,00

Biscotti secchi della tradizione fatti in casa, nati per essere inzuppati nel vino Passito o Albana

TORTINO AL CIOCCOLATO € 9,00

Cuore caldo e fondente servito con coulis ai frutti di bosco e gelato alla crema artigianale

NOTE DI FRESCHEZZA ...

COPPA DI GELATO € 6,00

FANTASIA DI FRUTTA € 7,00

Selezione di frutta fresca di stagione, tagliata al momento

SORBETTO € 5,00

PER I NOSTRI PICCOLI OSPITI

PASTA AL RAGÙ DI CARNE COME DA TRADIZIONE ROMAGNOLA / CON OLIO E PARMIGIANO € 9,00

COTOLETTA E PATATINE FRITTE € 13,00

Per informazioni riguardanti la presenza di allergeni, si prega di consultare l'apposita documentazione disponibile su richiesta o di rivolgersi al nostro personale di sala.

COPERTO € 3,00

BEVANDE

Acqua microfiltrata 75 cl (naturale o frizzante) € 2,50

Thè freddo limone/pesca 40 cl € 3,00

Coca Cola - Fanta 33 cl € 4,00

BIRRE

Birra nazionale cl 33 € 5,00

Birra nazionale non filtrata cl 33 € 6,00

Birra nazionale cl 66 € 8,00

VINI & BOLLICINE

Disponibile la nostra carta dei Vini

CAFFETTERIA

Caffè espresso - Caffè decaffeinato € 1,50

Caffè d'orzo tazza piccola/grande € 1,80/€ 2,20

Caffè corretto € 2,50