



Menù Two lovers

Aperitivo

Crema frita salvia frita

Crostini con patè di fegatini

Torta salata alle erbe di campo e pancetta

Crescioncini di piadina alle patate

Frittata del contadino con verdure di stagione

Chips di patate al rosmarino

Il rustico: mortadella con i pistacchi igp Bologna, crudo di Parma 24 mesi, coppa piacentina IGP, ciccioli frolli romagnoli, salame felino DOP, passita romagnola

Dal casaro: parmigiano reggiano 30 mesi, pecorino scoparolo, reviggiolo al sale di Cervia, pecorino di Pienza DOP, taleggio DOP

Dall'orto: radicchietto e bruciatini, pinzimonio in vasetto con olio di Brisighella

Angolo dei pani e piadine fatte in casa: piadina romagnola, gnocco fritto, focacce caserecce, panini al guanciale e panini al pomodoro e origano

Frittini a vassoio per mantenerne la croccantezza

Di terra: tortellini fritti in tempura, rondellacci zucca e guanciale, alette di pollo con salsa agrodolce, mortadella in pastella, polpettine di carne con salsa agrodolce

Vegetariani: salvia frita, crema frita, polpettine di melanzane su coulis di pomodoro e ricotta salata, passatelli fritti con crema di parmigiano, anelli di cipolla in tempura

Finger del pescatore: focaccia ai 5 cereali e mantecato di baccalà, tataki di tonno agli agrumi, pesce spada tonnato con capperi e polvere di caffè, gamberi e melone, club sandwich al tonno marinato, tropea e rucola,

Finger della ca': roast-beef con sedano e grana, pollo cotto a bassa temperatura su insalata di stagione e dressing alla senape di digione, parmigiana di melanzane con estratto di basilico, radicchietto di campo con bruciatini al balsamico, tartare di manzo romagnolo con crostino e burro salato, crescioncini alle roselle di campo e pancetta

Primi piatti

Dal mare

Paccheri all'amatriciana di mare

Strozzapreti con coda di rospo, gamberi e pesto leggero

Panciotti con capesante, gamberi, pachino e polvere di arancio

Pici cacio pepe e cozze di cervia

Dall'orto

Ravioli ripieni con mascarpone e punte di asparagi alla carbonara estiva (vegetariana)

Lasagnette alle verdure di stagione con scamorza affumicata e pesto di basilico

Raviolette cacio e pepe con stridoli di fosso e pomodori disidratati

Garganelli al pettine con ragù di verdure alla mediterranea

Dalla terra

Tortellini di bologna con fonduta di parmigiano reggiano delle vacche rosse

Passatelli asciutti con guanciale, pomodorini e basilico

Mezzelune al formaggio di fossa con prosciutto, scalogno e gocce di aceto balsamico

Strichetti al ragù di mora romagnola, stridoli e scoparolo

Secondi piatti

Di mare

Tonno scottato con caponata mediterranea e schiacciata di patate

Calamari gratinati con misticanza, patate, acciughe e cipolla agrodolce

Filetto di salmone selvaggio con cicoriella aop, olive taggiasche e peperone dolce

Di terra

Guancetta cotta a bassa temperatura, patata schiacciata al tartufo nero

Filettino di maiale lardellato con salsa al sangiovese, mazzetto di fagiolini e parmigiana di melanzane

Dadolata di manzo, con rucola pomodorini scaglie di grana e aceto balsamico

Lombetto di vitello arrosto con parmigianina ed erbe di campo

Dessert

Con le dita: tenerina al cioccolato, brutti ma buoni, ciambella romagnola, garibaldini ai frutti rossi,
bignè alle salse bianche e nere

Nei bicchierini: yogurt, menta e fragole, cioccolato fondente e arancia, pesca nettarina, zenzero e
miele, albicocca, cognac e mascarpone, cioccolato al latte, cocco e crumble

