

Antipasti

...da Zibello...	18,00 €
Culatello di Zibello, Parmigiano Reggiano 24 mesi e Antipasti Magri di accompagnamento	
...da Piacenza...	13,50 €
Lardo Pancettato DOP, Coppa Piacentina, Mariola (Bogia) e Antipasti Magri di accompagnamento	
...da Parma...	17,00 €
Prosciutto Crudo di Parma, Strolghino, Salame di Felino e Antipasti Magri di accompagnamento	
...dall'Emilia...	16,00 €
Salumi Misti Emiliani 5 varietà e Antipasti Magri di accompagnamento	
Formaggi e Confetture	15,00 €
Parmigiano Reggiano 24 mesi, Taleggio DOP, Caprino, Castagne al Miele e Marmellatina	
Gnocco Fritto 6 pezzi	4,00 €
Tigelle Emiliane	8,00 €
4 pezzi, battuto di lardo, formaggio cremoso	
Empanadas Argentine (3 pezzi)	9,00 €
Fagottini fritti, ripieni di Carne, Uovo, Olive, Uvetta, Comino, leggermente piccanti	
“Ciccioline”	5,50 €
Bruschette con ragù di salumi e Rosmarino, 4 pezzi	
Bruschette Miste	5,50 €
1 Cicciolina, 1 Paté di Fegatini di Pollo, 1 Ciliegini, 1 Lardo di Colonnata, 4 pezzi	
Il Mare nell'Orto	18,00 €
Verdure fresche di stagione e Misto Mare condito con Sale, Pepe e Olio Extra Vergine di Oliva	
Salmone Affumicato	18,00 €
servito su letto di Misticanza con Crostini caldi e riccioli di Burro	

Primi Piatti ...tutte paste fatte in casa...

Gnocchetti di patate Zola e Noci	10,50 €
Gramigna Modenese con Ragù di Salsiccia	10,50 €
Tagliatelle "Delicate" con Ragù bianco di Pollo e Tacchino	10,50 €
Tagliatelle al Ragù di Cinghiale	10,50 €
Fettuccine ai Funghi Porcini e Crema di Tartufo	13,50 €
Crespelle "Norcia" con Porcini e Crema al Tartufo impanate e fritte	13,50 €
Crespelle "Ghirlandina" con Fonduta di Formaggi impanate e fritte	10,50 €
Casoncelli alla Piacentina con Pancetta DOP croccante, Ricotta, Burro, Salvia e poca Panna	10,50 €
Tavolozza del Pittore con Riso Integrale e Gamberetti cottura al Vapore accompagnato da varietà di sughi/salsine	13,50 €
Spaghetti alle Vongole Veraci	13,50 €

Pietanze

CARNE

Tagliata di Picanha Argentina alla Robespierre (250 gr)	20,00 €
Rosmarino, Sale, Pepe e Olio Extravergine di Oliva	
Bife "Doble Caballo" - Roast Beef alla griglia (250 gr)	24,00 €
Verdure alla Griglia, Patatine fritte, 2 Uova all'Occhio di Bue	
Tagliata di Roast-Beef (250 gr) con Rucola e Parmigiano	20,00 €
Bisteccone di Roast Beef alla griglia (250 gr)	19,00 €
Bocconcini di Cervo con la Polenta	18,00 €
Brasato di Manzo con la Polenta	16,00 €
Zampone Emiliano con Borlotti in umido	16,00 €
Formaggio "piastrato", Salame Felino e Polenta	16,00 €

PESCE

Gamberoni alla griglia (5 pezzi)	20,00 €
Salmone alla griglia (400 gr)	19,00 €
Fritto Calamari	16,00 €
Fritto Misto	19,00 €

Contorni

Polenta	5,00 €
Patate al forno	5,00 €
Patatine fritte	5,00 €
Spinaci burro e formaggio	5,00 €
Verdure alla griglia	5,00 €
Funghi Porcini	7,00 €

Dessert

... produzione Pianura Inn...

Vin Santo e Cantucci	6,00 €
Zuppa Inglese	6,00 €
Panna Cotta	6,00 €
Tiramisù	6,00 €
Crostata Ricotta, Pere e Cioccolato	6,00 €
Crostata con confetture	6,00 €

CARTA dei VINI

Vini Rossi

Fermo classico

Bron & Ruseval Sangiovese Cabernet IGT	€ 19,00
“Cuccon” Gutturnio Classico Riserva	€ 21,00
Gutturnio Classico Superiore	€ 16,00
Le Grillaie Sangiovese di Romagna “Superiore”	€ 13,00
Le Grillaie Sangiovese di Romagna “Riserva”	€ 16,00
Sangiovese di Romagna “Casticiano” DOC	€ 11,00

Mossi

Lambrusco “Becco Rosso” Secco	€ 13,00
Lambrusco “Re Gusto” Amabile	€ 13,00
Gutturnio Piacentino “frizzante”	€ 13,00

Vini Bianchi

Fermo classico

Trebbiano di Romagna “Casticiano” DOC	€ 11,00
Campi di Fratta Pagadebit	€ 13,00
I Croppi di Romagna Albana DOCG	€ 15,00
Bron & Ruseval Chardonnay 2019 IGT	€ 17,00

Mossi e Bollicine

Campi del Lago Pagadebit Mosso	€ 13,00
Spazzavento Pignoletto Frizzante DOCG	€ 14,00
Monterosso “mosso”	€ 13,00
Ortrugo “mosso”	€ 13,00
Tallarini CUVÉE Brut	€ 22,00
Celli BRUT Nature Spumante Secco	€ 16,00
La Taladina Albana Spumante Dolce	€ 17,00
Malvasia amabile frizzante	€ 14,00
Brachetto	€ 16,00
Moscato	€ 16,00
Ferrari	€ 29,00
Berlucchi 61	€ 29,00