

## “Primi piatti secondo lo Chef ...” ... “First Dishes”

<b>Spaghettono “Felicetti” alle Vongole Veraci e Bottarga (1-14-4)</b>	<b>€ 15.00</b>
<i>Spaghettono "Felicetti" with clams and Bottarga</i>	
<b>Paccheri all’ Astice (1-2)</b>	<b>€ 20.00</b>
<i>Paccheri with Lobster</i>	
<b>Mezze Maniche “Felicetti” al Pomodoro Fresco e Basilico con Spuma di Burrata (1-7)</b>	<b>€ 11.00</b>
<i>Mezze Maniche “Felicetti” with fresh tomato and basil with burrata foam</i>	
<b>Tagliolini ai Moscardini e Lemongrass (1-3-14)</b>	<b>€ 13.00</b>
<i>Tagliolini with baby octopus and lemongrass</i>	
<b>Gnocchi di Patata al Pesto Siciliano (1-3-4-8)</b>	<b>€ 10.00</b>
<i>Potato gnocchi with Sicilian pesto</i>	

## La Romagna nel Piatto

<b>Tagliatelle al Mattarello al Ragu’ (1-3)</b>	<b>€ 9.00</b>
<i>Tagliatelle with bolognese sauce</i>	
<b>Cappelletti di Romagna “Marchesini” (1-3-7-8)</b>	<b>€ 12.00</b>
<i>(saffron, ham, walnuts)</i>	
<b>Cappelletti di Romagna (al Ragù, Burro e Noce Moscata, in Brodo) (1-3-7-9)</b>	<b>€ 11.00</b>
<i>Home Made Pasta with cheese(Bolognese sauce/butter and nutmeg/ broth)</i>	

## “I nostri secondi” ... “Meat Dishes”

<b><i>Calamari alla Piastra con Burrata e Datterini su Pane Abbrustolito (14-7-1)</i></b>	<b>€ 16.00</b>
<i>Grilled calamari with Burrata and Datterini tomatoes on toasted bread</i>	
<b><i>Gamberoni alla Piastra con Insalatina di Campo e Citronette al Lime (2-10)</i></b>	<b>€ 18.00</b>
<i>Grilled prawns with wild salad and lime Citronette</i>	
<b><i>Sfogliata di Filetto di Rombo su Spiancino, Carciofi dorati e Pecorino (4-7)</i></b>	<b>€ 17.00</b>
<i>Fillet of turbot fillet on spiancino, golden artichokes and pecorino</i>	
<b><i>Tagliata di Tonno su Melanzana all’Origano Fresco e Grattugiata di Bottarga (4)</i></b>	<b>€ 19.00</b>
<i>Sliced tuna on aubergine with fresh oregano and grated Bottarga</i>	
<b><i>Costolette di Agnello alla Scottadito</i></b>	<b>€ 14.00</b>
<i>Lamb chops cooked to the finger</i>	
<b><i>Tagliata di Manzo all’Olio di Brisighella, Sale grosso e Rosmarino</i></b>	<b>€ 19.00</b>
<i>Grilled Beef Steak with Cervia’s salt, Extra virgin Olive Oil from Brisighella and Rosmarin</i>	
<b><i>Rollè di Coniglio al Basilico Pomodorini essiccati, Mandorle con Cicoria Saltata (8-12)</i></b>	<b>€ 16.00</b>
<i>Rabbit roll with basil, dried cherry tomatoes, almonds with sauteed chicory</i>	
<b><i>Filetto di maiale con salsa di lamponi e caponata di verdure (8-9)</i></b>	<b>€ 16.00</b>
<i>Pork fillet with raspberry sauce and vegetable caponata</i>	
<b><i>Piatto Vegetariano (7)</i></b>	<b>€ 14.00</b>
<i>Vegetarian dish</i>	

“Le delizie “

***Millefoglie con crema chantilly fragole e croccante (1-3-7)***

*Millefoglie with chantillycream, strawberries and crunchy*

**€ 7.00**

***Tenerina con gelato alla crema (3-7)***

*Tenerina chocolate with cream ice cream*

**€ 7,00**

***Zuppa Inglese “Primo Piano” della tradizione (1-3-7)***

*Traditional cake*

*(chocolate cream,,vanilla cream biscuits and liquor)*

**€ 6.00**

***Semifreddo al mascarpone con salsa ai lamponi (7-3)***

*Mascarpone parfait with raspberry sauce*

**€ 7,00**

***Mousse al Pistacchio con Cioccolata fondente al Rhum (3-7-8)***

*Pistachio mouse with rum dark chocolate*

**€ 7,00**

***Mantecato alla crema con Amarene o Rhum o Cioccolato (3-5-7)***

*Ice cream with sour cherries or rum or chocolate*

**€ 6,00**

***Bianco mangiare al latte di mandorla con gelato fiordilatte e biscotto al cocco (3-7-8)***

*Almond milk cake with fiordilatte ice cream and coconut biscuit*

**€ 7,00**

## “Dal nostro banco dei salumi “... “From our counter”

<b>Il nostro Tagliere: Salame di maiale allo stato brado, Prosciutto crudo di Parma 24 mesi Coppa stagionata, Fichi caramellati, Squacquerone e Piadina (1-7-12-3)</b>	<b>€ 14.00</b>
<i>Our cutting board pork salami in the wild, 24-month Parma ham, seasoned coppa, caramelized figs, squacquerone and piadina</i>	
<b>Selezioni di Formaggi con le nostre confetture (7-12)</b>	<b>€ 12.00</b>
<i>Cheese selections with our jams</i>	
<b>Piadina (1-3)</b>	<b>€ 1.50</b>

## “Iniziamo”... “Let’s begin”

<b>Polipo alla Piastra su Schiacciatina di Fave, Olive e Capperi (4)</b>	<b>€ 16.00</b>
<i>Grilled octopus on a flatbread of broad beans, olives and capers</i>	
<b>Tartare di Tonno Rosso con Fiore di Zucca Croccante, Ricotta e Acciuga (4-3-7)</b>	<b>€ 18.00</b>
<i>Bluefin tuna tartare with crunchy courgette flower, ricotta and anchovy</i>	
<b>Soute di Cozze e Vongole con Crostone (14-1)</b>	<b>€ 14,00</b>
<i>Soute of mussels and clams and prawns with croutons</i>	
<b>Sfogliata di Girello Estivo con Asparagi, Grana, Pinoli e Spuma di Maionese (5-3-7)</b>	<b>€ 14.00</b>
<i>Summer round puff pastry with asparagus, parmesan, pine nuts and mayonnaise mousse</i>	
<b>Le Tre Tartare ai Tre Sapori (7-1-3-10)</b>	<b>€ 16.00</b>
<i>The three tartare with three flavors</i>	
<b>Flan di Asparagi con Crema di Gorgonzola (1-3-7)</b>	<b>€ 10.00</b>
<i>Asparagus flan with gorgonzola cream</i>	

## “I Contorni” ... “The side Dishes”

<b><i>Insalata verde o mista</i></b>	<b>€ 5.00</b>
<i>Green or mixed salad</i>	
<b><i>Verdure alla griglia</i></b>	<b>€ 7.00</b>
<i>Grilled vegetables</i>	
<b><i>Patate al forno con Rosmarino e Sale dolce di Cervia</i></b>	<b>€ 5.00</b>
<i>Baked potatoes with Rosemary and Salt of Cervia</i>	
<b><i>Cicoria saltata aglio e peperoncino</i></b>	<b>€ 6.00</b>
<i>Chicory sauteed whit garlic and chilli</i>	

### ***Pane, Coperto & Servizio*** ***Bread, Covered & Service*** **€ 2,50**

*Si chiede, cortesemente di informare lo staff di sala su eventuali allergie e/o intolleranze*  
**We kindly ask you to inform the staff about any allergies and / or intolerances**

\*\*\*

*In mancanza di prodotto fresco, lo stesso può essere sostituito da un prodotto congelato*  
**In the absence of fresh product, the same can be replaced by a frozen product**

\*\*\*

*In questo Ristorante, per una migliore qualità, le pietanze vengono preparate al momento.*  
*La giusta attesa è un componente della buona cucina...*  
**In this restaurant, for better quality, the dishes are freshly prepared.**  
**Just waiting is a component of good food ...**