

## ANTIPASTI

ANTIFACII	
Pancetta *	10.50
servita con purea di cipolla bianca stufata, purea di mela verde e scalogno brasato	
Crème brûlé	10.00
salata di parmigiano con marmellata di cipolla di tropea	
Carciofi fritti e "samosettes"	13.50
samosettes: triangolini croccanti farciti di funghi misti e formaggi serviti con mayo di timo e ket	chup di carote
Enjoy salad	9.50
sorgo con patate dolci, mela, noci pecan su pesto di cavolo nero	
Pan brioche	14.00
servito con paté di fegato, marmellata di pere e gelato alla cipolla dell'acqua	
Zucca ★ e capra	14.00
servita con formaggio e ricotta di capra, chips di riso venere su hummus di té matcha	2.1.00
berring our formage of the state of the stat	
ARTHUR ARTHUR FREEZE FIRE THE COLOR AND ARTHUR ARTH	
PRIMI (PASTA FRESCA FATTA IN CASA DA NOI)	
Tagliatelle al ragù	11.50
Passatelli della tradizione con speck e rucola	11.50
Gnocchi di ricotta con bacon, cipolla dell'acqua di Santarcangelo su purea di funghi	13.50
Manfrigoli con topinambur, radicchio rosso, gorgonzola e noci caramellate	13.50
Crêpes farcita con rosole, casatella su pesto di bietole	13.50
Ravioli ripieni di lepre con crema di castagne e formaggio di fossa	16.00
Marton ripiem di lepre con crema di castagne è formaggio di 1035a	10.00
THE WALLEY TO	
SECONDI	
Filetto in crosta di pepe (minimo 2 persone)	28.00
avvolto nel pepe, cotto alla griglia. "Consigliato per chi ama sapori decisi"	a persona
Filetto in crosta di sale (minimo 2 persone)	28.00
ricoperto di sale e cotto al forno. Delicato e rosato, servito con marmellata di Tropea	a persona
Tagliata	22.50
sale grosso e rosmarino	22.00
Galletto di "Guidi" ★	21.50
su purè di rapa bianca, funghi porcini e jus al tartufo	21.50
Guancia di maiale croccante *	21.50
con soubise di cipolla dell'acqua caramellata e finocchio sottaceto leggermente piccante	21.50
con soubise di cipona dell'acqua caramenata è infoccino sottaceto leggermente piccante	
CONTORNI	
CONTORNI	
Patate al forno	5.50
Patate fritte con buffalo sauce	5.50
Insalata di spinaci freschi pere, noci, pecorino semi stagionato e miele	9.50
Sott'oli fatti in casa	6.50
Verdure cotte al forno	6.50
Misticanza fresca della contadina	5.50
	5.50
SELEZIONE DI FORMAGGI	
con marmellata fatta da noi	16.00
	10.00
DOLCI	
Sfogliata farcita	7.00
con crema al mascarpone e frutti di bosco	7.00
Marocchino	6.50
Pan di Spagna al cioccolato al profumo di caffè, crema di mascarpone e polvere di cacao	0.50
Eclairs	8.00
farcito con namelaka di cioccolato gianduia, mousse di ricotta al profumo di arancio, gelato a	
Sorbetto alla frutta	5.00
Sorbetto al caffè	5.00

## ANTIPASTI

DA	MADIO
VΑ	MAKIU

ANTIPASTI	La Cuina	
Pancetta *		10.50
	olla bianca stufata, purea di mela verde e scalogno brasato	
Crème brûlé		10.00
	n marmellata di cipolla di tropea	
Carciofi fritti e "samose		13.50
2000 THE STATE OF	roccanti farciti di funghi misti e formaggi serviti con mayo di timo e keto	
Enjoy salad	nole manifestata su poste di comple none	9.50
Pan brioche	nela, noci pecan su pesto di cavolo nero	14.00
	o, marmellata di pere e gelato alla cipolla dell'acqua	14.00
Zucca ★ e capra	s, marmenata di pere e gelato ana cipona dell'acqua	14.00
	ricotta di capra, chips di riso venere su hummus di té matcha	21100
PRIMI (PASTA FRESCA F	ATTA IN CASA DA NOT)	
Tagliatelle al ragù		11.50
Passatelli della tradizion	그 그 그 그 그 그 그 그 그 그 그 그 그 그 그 그 그 그 그	11.50
	oacon, cipolla dell'acqua di Santarcangelo su purea di funghi	13.50
	bur, radicchio rosso, gorgonzola e noci caramellate	13.50
	e, casatella su pesto di bietole	13.50
Ravioli ripieni di lepre c	con crema di castagne e formaggio di fossa	16.00
SECONDI		
Filetto in crosta di pepe	(minimo 2 persone)	28.00
	lla griglia. "Consigliato per chi ama sapori decisi"	a persona
Filetto in crosta di sale (	L ( )	28.00
그는 사람들이 가장 하는 사람이 있는 것이 모든데 하는데 하는데 하는데 하는데 모든데 모든데 하다. 하다.	al forno. Delicato e rosato, servito con marmellata di Tropea	a persona
Tagliata		22.50
sale grosso e rosmarino		
Galletto di "Guidi" ★		21.50
	funghi porcini e jus al tartufo	1000.0000
Coniglio in Porchetta 2.0		22.00
servito con mini verdure		
Guancia di maiale crocc		21.50
Stinco di maiale *	ell'acqua caramellata e finocchio sottaceto leggermente piccante	21 50
con erbette di campo e p	ourà di cadano rana	21.50
Coscia di anatra farcita		22.00
	illi rossi, cime di rapa e gel al caffè	22.00
	an rossi, cinic ar repa e Ber ar cane	
CONTORNI		
Patate al forno		6.00
Patate fritte con buffalo:	sauce	5.50
그런 그렇게 하이트레이션 시간에 가게 하게 되었다. 그 그 그 그 그 그 그 그 그 그 그 그 그 그 그 그 그 그 그	hi pere, noci, pecorino semi stagionato e miele	9.50
Sott'oli fatti in casa		6.50
Verdure cotte al forno	. 1*	6.50
Misticanza fresca della c		5.50
SELEZIONE DI FORMAC	[G]	
con marmellata fatta da		16.00
NOICI		
DOLCI		2.11
Sfogliata farcita	and County At house	7.00
con crema al mascarpon Marocchino	ie e irutti di bosco	6.50
	ato al profumo di caffè, crema di mascarpone e polvere di cacao	6.50
Eclairs	ato ai protumo di cane, crema di mascarpone e poivere di cacao	8.00
	cioccolato gianduia, mousse di ricotta al profumo di arancio, gelato al	기급 경기하다
Apple crumble	g g p p g g	8.00
	i cioccolato bianco, mandorle, sorbetto di mela verde, crema	attendatio
Sorbetto alla frutta o al		5.00