



ANTIPASTI

Pancetta ★	10.50
servita con purea di cipolla bianca stufata, purea di mela verde e scalogno brasato	
Crème brûlée	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 ketchup 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	

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

SECONDI

Filetto in crosta di pepe (minimo 2 persone)	28.00
avvolto nel pepe, cotto alla griglia. "Consigliato per chi ama sapori decisi"	
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	
Tagliata	22.50
sale grosso e rosmarino	
Galletto di "Guidi" ★	21.50
su purè di rapa bianca, funghi porcini e jus al tartufo	
Guancia di maiale croccante ★	21.50
con soubise di cipolla dell'acqua caramellata e finocchio sottaceto leggermente piccante	

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

SELEZIONE DI FORMAGGI

con marmellata fatta da noi	16.00
-----------------------------	-------

DOLCI

Sfogliata farcita	7.00
con crema al mascarpone e frutti di bosco	
Marocchino	6.50
Pan di Spagna al cioccolato al profumo di caffè, crema di mascarpone e polvere di cacao	
Eclairs	8.00
farcito con namelaka di cioccolato gianduia, mousse di ricotta al profumo di arancio, gelato alla nocciola	
Sorbetto alla frutta	5.00
Sorbetto al caffè	5.00



ANTIPASTI

Pancetta ★	10.50
servita con purea di cipolla bianca stufata, purea di mela verde e scalogno brasato	
Crème brûlée	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 ketchup 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	

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

SECONDI

Filetto in crosta di pepe (minimo 2 persone)	28.00
avvolto nel pepe, cotto alla griglia. "Consigliato per chi ama sapori decisi"	
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	
Tagliata	22.50
sale grosso e rosmarino	
Galletto di "Guidi" ★	21.50
su purè di rapa bianca, funghi porcini e jus al tartufo	
Coniglio in Porchetta 2.0 ★	22.00
servito con mini verdure gratinate	
Guancia di maiale croccante ★	21.50
con soubise di cipolla dell'acqua caramellata e finocchio sottaceto leggermente piccante	
Stinco di maiale ★	21.50
con erbe di campo e purè di sedano rapa	
Coscia di anatra farcita ★	22.00
servita con salsa di mirtilli rossi, cime di rapa e gel al caffè	

CONTORNI

Patate al forno	6.00
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

SELEZIONE DI FORMAGGI

con marmellata fatta da noi	16.00
-----------------------------	-------

DOLCI

Sfogliata farcita	7.00
con crema al mascarpone e frutti di bosco	
Marocchino	6.50
Pan di Spagna al cioccolato al profumo di caffè, crema di mascarpone e polvere di cacao	
Eclairs	8.00
farcito con namelaka di cioccolato gianduia, mousse di ricotta al profumo di arancio, gelato alla nocciola	
Apple crumble	8.00
mela verde, ★ ganache di cioccolato bianco, mandorle, sorbetto di mela verde, crema	
Sorbetto alla frutta o al caffè	5.00