

ANTIPASTI

Tagliere Misto della Casa con Piadina Romagnola	€ 15.00
Aggiunta Piadina	€ 2.00
Radicchio e Bruciatini	€ 7.00
Crostini Fegatini	€ 8.00
Crostini Funghi Porcini	€ 8.00
Crostini di Verdure e Formaggio	€ 8.00
Misto Crostini (Fegatini, Funghi, Verdure)	€ 12.00
Battuta di Manzo con Tuorlo Marinato o Stracciatella	€ 16.00
Tacos con Battuta di Manzo	€ 16.00

PRIMI PIATTI

Abbina a piacere il formato di Pasta al Condimento che preferisci

Strozzapreti / Tagliatelle / Garganelli	€ 7.50
Cappelletti al formaggio / Tortelloni ricotta e erbe	€ 8.50

CONDIMENTI A SCELTA

Burro e salvia	€ 2.00
Ragù	€ 3.50
Contadina	€ 3.00
Pomodoro	€ 2.00
Funghi Porcini	€ 5.00
Boscaiola	€ 4.00
Panna e speck / Salsiccia	€ 3.00
Pasticciati	€ 3.00
Ragù di cinghiale	€ 6.00
Brodo	€ 3.00
Pesto di Zucchine Pomodorini confit e Stracciatella	€ 3.50
Supplemento per porzione Abbondante	€ 3.00
Cappelletti Gratinati	€ 12.00
Paella di carne e verdure (minimo 2 persona, tempo di attesa minimo 30 minuti)	
A scelta tra Pollo / Maiale o entrambe	€ 16.00 p\p

SECONDI PIATTI

Grigliata Mista Di Maiale con Contorno	€ 15.00
Grigliatone di Maiale e Castrato con Contorno	€ 25.00
Grigliata Mista Di Castrato con Contorno	€ 20.00
Salsiccia 4 pezzi con Patate	€ 14.00
Arrosticini con Patate	€ 14.00
Brasato di Guancia di Manzo con Patate Montate	€ 18.00
Filetto di Manzo	€ 25.00
a scelta tra Porcini / Sale e Rosmarino / Catalana / Rucola e Grana	
Salmi Di Cinghiale con Polenta	€ 18.00
Hamburger di Manzo con Patate Fritte	€ 14.00
Pane \Cipolla\ Pomodoro \ Insalata \ Cetriolini \ Cheddar \ Bacon	
Aggiunta Uovo	€ 1.50
Doppio Cheddar o Doppio Bacon	€ 0.50

LE NOSTRE TAGLIATE

Tagliata di Manzo	€ 22.00
a scelta tra Porcini / Catalana / Rucola e Grana	
Tagliata di Manzo Rosmarino e Sale Maldon	€ 18.00

CONTORNI

Patate al Forno	€ 6.00
Patate Fritte	€ 5.00
Cartoccino di Verdure Al Forno	€ 6.00
Insalata Verde/ Mista	€ 6.00
Verdure Saltate in Padella con o senza Aglio	€ 6.00
Verdure Grigliate	€ 6.00

Servizio e Coperto: € 2.00

CARNI IN VETRINA DI FROLLATURA

COSTATA DI SCOTTONA RAZZA EJENDU (FRANCIA)

Ejendu, nel panorama delle carni francesi, è sinonimo di “top di gamma”: la selezione delle genetiche, con incroci di razze pregiate come Limousine e Prim Holstein, ma soprattutto la raffinatezza dell'alimentazione dei capi, con finissaggio a base di mais e cereali, conferiscono alle carni di questa linea caratteristiche di pregio assoluto, una consistenza fine che la rende tenera e facile da tagliare.

Macellazione 18 mesi circa	€ 6.00 / hg
Se disponibile taglio Fiorentina con filetto	€ 6.50 / hg
Frollatura supplementare 30gg/60gg	+ € 0.50 / hg

COSTATA DI SCOTTONA BLACK ANGUS (IRLANDA)

È tra le razze più celebri al mondo. La marezzatura elevata, infatti, consente in fase di cottura lo scioglimento del grasso e una resa deliziosamente saporita e fragrante della carne al palato.

Macellazione 18 mesi circa	€ 6.50 / hg
Se disponibile taglio Fiorentina con filetto	€ 7.00 / hg
Frollatura supplementare 30gg/60gg	+ € 0.50 / hg

COSTATA DI TERNERA ROSADA (SPAGNA)

Caratterizzata da un gradevole colore rosa naturale, questa carne di bovino selezionata è una vera e propria esperienza di gusto alternativa alle solite proposte. Magra ed elegante, è ideale per palati delicati e non propensi ai sapori troppo decisi.

La carne proviene solo da bovini di incroci frisoni.

Macellazione 18 mesi circa	€ 6.00 / hg
Se disponibile taglio Fiorentina con filetto	€ 6.50 / hg
Frollatura supplementare 30gg/60gg	+ € 0.50 / hg

PER LA DISPONIBILITÀ DELLE CARNI IN VETRINA RIVOLGERSI AL PERSONALE

SCHIACCIATINE

Schiacciatina	€ 4.00
<i>Olio EVO e rosmarino</i>	
Schiacciatina Faina	€ 7.00
<i>Olio EVO e rosmarino, crudo fuori cottura</i>	
Schiacciatina Elaborata	€ 7.00
<i>Olio EVO, pecorino e parmigiano</i>	

PIZZERIA

Marinara	€ 5.00
<i>Pomodoro, olio EVO all'aglio e origano</i>	
Margherita	€ 5.50
<i>Pomodoro e mozzarella fiordilatte</i>	
Napoli	€ 7.00
<i>Pomodoro, mozzarella fiordilatte, acciughe, origano e olio EVO</i>	
Romana	€ 8.00
<i>Pomodoro, mozzarella fiordilatte, acciughe, capperi, origano e olio EVO</i>	
Wurstel e Patate Fritte	€ 8.00
<i>Pomodoro, mozzarella fiordilatte, wurstel e patate fritte</i>	
Gorgonzola e Noci	€ 8.00
<i>Mozzarella fiordilatte, gorgonzola, noci</i>	
Saracena	€ 8.00
<i>Mozzarella fiordilatte, pomodorini, grana, origano</i>	
Quattro Stagioni	€ 9.00
<i>Pomodoro, mozzarella fiordilatte, funghi, carciofi, prosciutto cotto e salsiccia</i>	
Bufala e Pomodorini	€ 9.00
<i>Pomodoro, mozzarella fiordilatte, mozzarella di bufala e pomodorini, olio EVO al basilico</i>	
Montanara	€ 9.00
<i>Pomodoro, mozzarella fiordilatte, funghi freschi e salsiccia</i>	
Prosciutto e Funghi	€ 9.00
<i>Pomodoro, mozzarella fiordilatte, funghi freschi e prosciutto cotto</i>	
Parmigiana	€ 9.00
<i>Pomodoro, mozzarella fiordilatte, melanzane fritte, prosciutto cotto e grana in cottura</i>	
Trevigiana	€ 9.00
<i>Mozzarella fiordilatte, radicchio e pancetta</i>	
Quattro Formaggi	€ 9.00
<i>Mozzarella fiordilatte, grana, fontina, cheddar e gorgonzola</i>	
Tonno e Cipolla	€ 9.00
<i>Pomodoro, mozzarella fiordilatte, tonno e cipolla</i>	
Carbonara	€ 9.00
<i>Pomodoro, mozzarella fiordilatte, pancetta, uova, pepe, grana</i>	
Salsiccia e Friarielli	€ 9.00
<i>Mozzarella fiordilatte, salsiccia e friarielli</i>	

L'Acciughina	€ 11.00
<i>Mozzarella fiordilatte, stracciatella, acciughe e pomodorini confit</i>	
Mortazza	€ 11.00
<i>Mozzarella fiordilatte, mortadella, provola affumicata, stracciatella, granella di pistacchio</i>	
Crudo Rucola Grana e Pomodorini	€ 11.00
<i>Mozzarella fiordilatte, rucola, grana, pomodorini, crudo fuori cottura</i>	
Romagnola	€ 11.00
<i>Mozzarella fiordilatte, squacquerone o stracciatella, prosciutto crudo, rucola</i>	
Scamorza	€ 11.00
<i>Mozzarella fiordilatte, scamorza, speck, porcini</i>	
Pasquale	€ 11.00
<i>Mozzarella fiordilatte, scamorza, pancetta, patate al forno e pecorino</i>	
Tartufo Dop	€ 12.00
<i>Mozzarella fiordilatte, gorgonzola, scaglie di tartufo nero e pinoli tostati</i>	
Deliziosa	€ 12.00
<i>Mozzarella di bufala, crema tartufata, porcini, salsicciai, rucola e grana</i>	
Siciliana	€ 11.00
<i>Pomodoro, mozzarella fiordilatte, melanzane fritte, ricotta salata e basilico</i>	
Verdure Gratinat	€ 11.00
<i>Pomodoro, mozzarella di bufala, verdure gratinate e salsiccia</i>	
Gustosa	€ 11.00
<i>Pomodoro, mozzarella fiordilatte, porcini, provola affumicata, prosciutto cotto, stracciatella</i>	
Autunnale	€ 11.00
<i>Pomodoro, mozzarella fiordilatte, radicchio, misto funghi, gorgonzola, speck</i>	
La Zozza	€ 11.00
<i>Pomodoro, mozzarella fiordilatte, cipolla, salame piccante, gorgonzola</i>	
 Pizza al Metro Margherita	 € 22.00
Pizza al Metro Gusti Tradizionali (Max 4 gusti)	€ 28.00
Pizza al Metro Gusti Speciali (Max 4 gusti)	€ 32.00

AGGIUNTE

Aggiunta Impasto Pinsa (mix 3 farine Soia ,Riso ,grano)	€ 2.00
Aggiunta Doppio Impasto	€ 1.50
Aggiunta Tegamino	€ 1.00
Aggiunta Pizza Stesa	€ 2.00
Aggiunta Affettati	€ 2.50
Aggiunta Acciughe	€ 1.50
Aggiunta Formaggi	€ 1.50
Aggiunta Bufala	€ 2.50
Aggiunta Salsiccia	€ 2.00
Aggiunta Verdure Grigliate	€ 2.00

LA NOSTRA ENOTECA

VINO / PRODUTTORE	UVAGGIO, DENOMINAZIONE & ANNATA	PREZZO
Terra dei Gelsi IGP <i>Tozzi</i>	Merlot, Pinot Nero, Sangiovese 2024 (13.5%)	€ 24.00
Franco Merlot <i>Tozzi</i>	Merlot Tenute Tozzi 2021 (14.5%)	€ 36.00
Sangiovese Appassimento <i>Santodeno</i>	Sangiovese Romagna DOC (14%)	€ 35.00
Solaris <i>Zavalloni</i>	Sangiovese Superiore 2023 (14.5%)	€ 25.00
Fico Grande <i>Nespoli</i>	Sangiovese Romagna DOC (13%)	€ 16.00
Prugneto <i>Nespoli</i>	Sangiovese Romagna DOC (13.5%)	€ 22.00
Il Nespoli <i>Nespoli</i>	Romagna DOC Sangiovese Superiore Riserva (14%)	€ 35.00
Borgo dei Guidi <i>Nespoli</i>	Rubicone IGT Sangiovese Cabernet Sauvignon (15%)	€ 35.00
Amedeo <i>Zavalloni</i>	Sangiovese Superiore 2021 (15%)	€ 38.00
Barolo <i>Ricossa</i>	Barolo Uve Nebbiolo Riserva DOCG 2017 Piemonte (14%)	€ 70.00
Barbaresco <i>Ricossa</i>	Barbaresco Uve Nebbiolo DOCG Riserva 2017 Piemonte (14%)	€ 50.00
Amarone <i>Zi'Ronda</i>	Amarone della Valpolicella DOCG 2020 Veneto (15%)	€ 55.00

Ripasso <i>Zi'Ronda</i>	Valpolicella Ripasso DOC 2020 Veneto (13.5%)	€ 35.00
-----------------------------------	--	----------------

Primitivo <i>Tre di Tre</i>	Primitivo Puglia IG 2022 Lupo Meraviglia (14.5%)	€ 20.00
---------------------------------------	---	----------------

VINI DOLCI E BOLLICINE

Ally <i>Tozzi</i>	Romagna Albana Bianca Passito Dolce DOCG (14%)	€ 36.00
-----------------------------	---	----------------

Prosecco	Prosecco DOC (11.5%)	€ 20.00
-----------------	----------------------	----------------

Asti DOCG <i>Acquesi</i>	Valdobbiadene Prosecco Superiore (11.5%)	€ 26.00
------------------------------------	--	----------------

Asti DOCG Brut <i>Acquesi</i>	Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut (11.5%)	€ 26.00
---	--	----------------

BEVANDE

Acqua Naturale / Gassata	€ 2.50
Bibite Lattina (Fanta,Sprite,Coca Cola)	€ 3.00
Spritz	€ 6.00
Gin Tonic	€ 9.00

VINO DELLA CASA

Sangiovese (Rosso)	Calice	€ 5.00
Trebbiano (Bianco Fermo)	Caraffa ¼ Lt	€ 5.00
Glera (Bianco Frizzante)	Caraffa ½ Lt	€ 7.00
Barbera (Rosso)	Caraffa 1 Lt	€ 14.00

BIRRA ALLA SPINA

Piccola 0.20 CL	€ 3.00
Grande 0.40 CL	€ 5.00
Caraffa 1 LT	€ 10.00

DIGESTIVI E CAFFE'

Caffe'	€ 2.00
Grappa Bianca	€ 4.00
Grappa Barrique	€ 4.50
Rum Diplomatico	€ 8.00
Rum Don Papa	€ 8.00
Whisky Laphroaigh	€ 8.00
Whisky Glenfiddich	€ 8.00

. Servizio e Coperto: € 2.00

Per qualsiasi intolleranza o allergia Informare preventivamente il personale di sala