

Ristorante InGrano

Il ristorante InGrano offre un'esperienza culinaria unica, combinando la tradizione della cucina tipica romagnola con un tocco di eleganza grazie a pietanze gourmet. L'attenzione alla qualità è evidente nella scelta di prodotti freschi e stagionali, che garantiscono sapori autentici e piatti di alta qualità. Lo staff del ristorante, con una comprovata esperienza nel settore, si impegna a far vivere ai clienti momenti piacevoli e memorabili. Un ulteriore punto di forza è la carta dei vini, che non passa inosservata grazie a una selezione curata di etichette che accompagnano alla perfezione ogni portata.

Inizio

Selezione di formaggi InGrano 7	€ 22,00
<i>(Blue Stilton UK, Shropshire Blue UK, Le Petit Cottage FR, Roquefort FR, Nero di Sicilia IT, Zenzerino IT, Pecorino Toscano D.O.P. IT) serviti con composta di pere senapata e miele aromatizzato al tartufo</i>	
Fegatini alla Toscana 1-7 *	€ 14,00
Carpaccio d' Oca affumicato, misticanza, burro salato e crostini dorati 1-7 *	€ 13,00
Flan di Parmigiano DOP, Erbe di campo saltate A.O.P. e crostini 3-7 *	€ 13,50
Gnocco fritto e Squacquerone di Romagna DOP e Fichi Caramellati 1-7 *	€ 12,50
Selezione di affettati e gnocco fritto 1 *	€ 14,50
<i>(Prosciutto di Parma 24m. Riserva, Coppa di Parma DOP, Salame nostrano, Mortadella I.G.P. e Lardo di Colonnata)</i>	
Cozze alla tarantina 13	€ 14,00
Tartare di Tonno, gocce di burrata e coulis di mango 7	€ 22,00
Acciughe del Cantabrico, Burrata e cipolla caramellata	€ 14,00
Gamberoni in tempura e salsa Giapponese agrodolce 1-2 *	€ 14,00
Baccalà Islandese pastellato su cremoso al wasabi 1-3	€ 16,00

Per Scaldare il Cuore

Tagliatelle al Ragù di carne 1-3-9 *	€ 10,50
Tagliatelle al Ragù bianco di Coniglio 1-3-9 *	€ 12,50
Curzul Romagnoli al sugo di Scalogno 1-3-9 *	€ 11,50
Cappelletti della tradizione Romagnola al Ragù 1-3-7-9 *	€ 13,00
Cappelletti della tradizione Romagnola in Brodo 1-3-7-9 *	€ 13,00
Cappelletti Buonissimi, asparagi e prosciutto e crema di latte 1-3-7-9*	€ 14,50
Passatelli Romagnoli in Brodo	€ 12,00
Passatelli Romagnoli su Fonduta di Parmigiano, bacon croccante e rucola	€ 13,00
Tortello di Bufala, crema allo zafferano e Bacon croccante e semi di papavero 1-3-7 *	€ 14,00
Orecchioni Spinaci formaggio e grana al Burro e Salvia 1-3-7*	€ 13,00
Tagliolino al Tonno rosso e datterini 1-3	€ 19,00
Tagliolino alla carbonara di gamberi 1-3-7*	€ 14,00
Risotto ai Frutti di mare 3	€ 18,00

*

Dalla Padella alla Brace

<i>Tagliata di Scottona (Cuberoll), sale Maldon con patate rustiche</i> <i>(tenera, saporita, con una giusta marezzatura e un colore rosso acceso)</i>	€ 20,00
<i>Selezione di carne del Giorno (escluso contorno)</i>	€ 6,50 hg
<i>Castrato alla griglia con contorno di pomodori arrostiti e patate al forno</i>	€ 21,00
<i>Faraona di cortile al forno con patate arrostiti e pomodorini confit</i>	€ 17,00
<i>Battuta di carne al coltello con misticanza e Maionese agli Agrumi</i>	€ 18,00
<i>Tagliata di Tonno rosso servito con insalata riccia, pomodori e olio al prezzemolo</i>	€ 24,00
<i>Turbante di Branzino con caponatina di verdure</i>	€ 20,00
<i>Polpo croccante su crema cacio e pepe e polvere di Liquirizia 7-14 *</i>	€ 19,00
<i>Fritto Misto di Pesce e verdure 2-14 *</i>	€ 19,00

Equilibri Vegetali

<i>Insalata Mista</i>	€ 4,50
<i>ins. verde, radicchio, rucola e pomodorini</i>	
<i>Patate al forno profumate al Rosmarino</i>	€ 5,00
<i>Patate rustiche</i>	€ 5,00
<i>Verdure alla griglia</i>	€ 6,00
<i>Pomodori, zucchine, melanzane e peperoni</i>	
<i>Erbe spadellate A.O.P.</i>	€ 6,00

Per i più Piccoli

<i>Pasta corta al pomodoro</i>	€ 9,00
<i>Cappelletto al ragù baby</i>	€ 10,50
<i>Cotoletta ncon le patatine fritte</i>	€ 11,00
<i>Salsiccia ai ferri con le patatine fritte</i>	€ 11,00

Dolci D'Autore

<i>Latte Brulè Strambalato 3-7</i>	€ 6,50
<i>Mascarpone con Scaglie di Cioccolato 3-7</i>	€ 6,50
<i>Ravioli di Ananas ripieni di mascarpone bianco con frutti di bosco freschi 3-7</i>	€ 6,50
<i>Cioccolato panna e Bacche 3-7 *</i>	€ 6,50
<i>Tortino caldo al cioccolato, panna montata e ribes spolverati</i>	
<i>Stracchino della Duchessa 1-3-7</i>	€ 6,50
<i>Soufflè di amaretti, crema inglese e caramello</i>	€ 6,50
<i>Crema Catalana</i>	€ 6,50

Dolci selezione Bindi

<i>Sorbetto al limone</i>	€ 4,00
<i>Sorbetto alla Mela Verde</i>	€ 4,00
<i>Sorbetto al caffè</i>	€ 4,00
<i>Gelato alla crema con Amarene Fabbri</i>	€ 5,50
<i>Tartufo nero</i>	€ 6,00
<i>Profitterol</i>	€ 6,00
<i>Affogato al caffè</i>	+ € 1,00
<i>Aggiunta di Panna Montata</i>	+ € 1,00

Servizio e coperto € 2,00

INGREDIENTI AGGIUNTI

MOZZARELLA FIORDILATTE € 2,00

F. PORCINI, BUFALA, BRESAOLA, P. CRUDO, SPECK, GRANA, BURRATA,

ACCIUGHE, SALMONE E TONNO € 2,50

ASPARAGI, PATATE FRITTE E AL FORNO € 2,00

ALTRI INGREDIENTI € 1,50

PIZZA BABY - € 1,00

PIZZA STESA € 1,00

DOPPIO IMPASTO € 1,50

DOPPIA MOZZARELLA € 1,50

IMPASTO MULTICEREALI, NESSUNA AGGIUNTA DI PREZZO

SERVIZIO E COPERTO € 2,00

LISTA ALLERGENI

- 1 - cereali contenenti glutine, cioè : segale, orzo, avena, farro e kamut
- 2 - crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 - uova e prodotti a base di uova
- 4 - pesce
- 5- arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 - soia e prodotti a base di soia
- 7 - latte e prodotti a base di latte incluso lattosio
- 8 - frutta a guscio e prodotti derivati
- 9 - sedano e prodotti a base di sedano
- 10 - senape e prodotti a base di senape
- 11 - semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 - anidride solforosa e solfiti
- 13 - lupini e prodotti a base di lupini
- 14 - molluschi e prodotti derivati

Note:

*:contiene materie prime che per motivi di conservazione o di sicurezza alimentare hanno subito trattamento di abbattimento della temperatura