Chef: Rullo Giacomo, Foschini Stefano, Cicognani Barbara

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 punta di forza è la carta dei vini, che non passa inosservata grazie a una selezione curata di etichette che accompagnano alla perfezione ogni portata.

Il Mare di InGrano

APERTURE DI MARE

Insalata di mare (seppia, gamberi, polpo e verdure) * 3-7	€ 19,00
Acciughe del Cantabrico, burrata e cipolla caramellata 7	€ 15,00
Cozze alla tarantina (leggermente piccantine) 13	€ 15,00
Polpo alla piastra , hummus di ceci e salsa tzatziki * 14	€ 19,00
Baccalà Islandese pastellato su cremoso al wasabi *1-3	€ 16,00

ONDE DI GUSTO

Spaghetto allo scoglio * 1-14	€ 23,00
Spaghetto quadrato di semola alle Vongole veraci, calamari e bottarga * 1-14	€ 17,00
Tagliatelle alla Genovese di tonno fresco 1-3-7-9	€ 17,00
Tagliolini alla Carbonara di Gamberi al profumo di rosmarino 1-3-14	€ 16,00
Risotto alla marinara * 4-14	€ 18,00

TRA MARE E BRACE

Grigliata di pesce e crostacei * 1-2-5	€ 26,00
Fritto Imperiale di Gamberoni, calamari e verdurine pastellate * 1-4-14	€ 21,00
Spiedini di gamberi e seppioline al pane profumato, insalatina e mayo al lime*1-14	€ 20,50
Salmone gratinato, sedano rapa, mandorle e caffè * 4-8	€ 15,00

La terra di InGrano



Inizio

Selezione di formaggi InGrano € 22,00

(Blue Silton 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 aromatizzaro al tartufo

Fegatini alla Toscana 1-7 * € 14,00

Flan di parmigiano, erbette saltate A.O.P e fonduta al gorgonzola € 15,00

Gnocco fritto e Squacquerone di Romagna Dop e Fichi Caramellati 1-7 * € 12,50

Selezione di affettati e gnocco fritto 1 * € 14,50

(Prosciutto di Parma 24m. Riserva, Coppa di Parma Dop, Salame nostrano,Mortadella IGP. e Lardo di Colonnata)

Battuta di manzo al coltello con misticanza e mayo agli agrumi € 18,00

Per Scaldare il Cuore

Ravioloni di Ricotta, crema di topinambur e funghi porcini 1-3-7 * € 14,50

Tagliatelle al Ragù di carne 1-3-9 * € 10,50

Curzul Romagnoli al sugo di pancetta affumicata e Scalogno 1-3-9 * € 11,50

Cappelletti della tradizione Romagnola al Ragù 1-3-79 * € 13,00

Cappelletti / passatelli in brodo 1-3-7 * € 13,00

Ravioli alla zucca, formaggio di fossa e salvia 1-3-7 * € 14,00

Tortello di Bufala, crema allo zafferano, Bacon croccante e semi di papavero 1-3-7* € 14,00

Risotto all' Anatra come una volta € 16,00

Dalla Padella alla Brace

Tagliata di manzo al sale Maldon con patate rustiche € 22,00

Bocconcini di angus alla Toscana con polenta € 19,00

Castrato alla griglia con pomodori arrostiti e patate al forno € 21,00

Faraona di cortile grigliata con patate al forno e datterini confit € 17,00

Filetto di maialino avvolto nella sua rete, champignon grigliati e sangiovese € 18,00

Selezione di carne del giorno € 6,50 hg

InGrano

ristorante italiano



Equilibri Vegetali

Insalata Mista ..... **€ 5,50**
ins. verde, radicchio, rucola e pomodorini

Pinzimonio **€ 6,00**
Finocchio, cetriolo, carota, sedano e rapanello

Patate al forno profumate al Rosmarino ..... **€ 5,50**

Patate rustiche * 1 **€ 5,00**

Patatine fritte * 1 **€ 5,00**

Verdure alla griglia ..... **€ 6,50**
Pomodori, zucchine, melanzane e peperoni

Erbette spadellate A.O.P. * ..... **€ 6,00**

Per i più piccoli

Pasta corta al pomodoro 1 **€ 9,00**

Cappelletto al ragù baby * 1-3 **€ 10,50**

Cotoletta ncon le patatine fritte * 1-3 **€ 11,00**

Salsiccia ai ferri con le patatine fritte * 1 **€ 11,00**

DOLCI D'AUTORE

Cestino di sfoglia, crema al cioccolato bianco, fragole e gelato alla crema	1-3-	€ 7,50
Semifreddo al Biscotto Lotus e gocce di caffè	1-3-	€ 6,50
Mascarpone con Scaglie di Cioccolato	1-3-	€ 6,50
Ravioli di Ananas ripieni di mascarpone bianco con frutti di bosco freschi	1-3-	€ 6,50
Cioccolato e crema Tortino caldo al cioccolato e gelato alla crema	1-3-	€ 6,50
Stracchino della Duchessa	1-3-	€ 6,50
Soufflé di amaretti, crema inglese e caramello	3-	€ 6,50

DOLCI SELEZIONE BINDI

Sorbetto al limone	1-3-	€ 4,50
Sorbetto al caffè	1-3-	€ 4,50
Gelato alla crema con Amarene Fabbri	1-3-	€ 6,00
Tartufo nero	1-3-	€ 6,00

Affogato al caffè	+ 1,00	+ € 1,50
Aggiunta di Panna Montata	+ 1,00	+ € 1,00

Servizio e coperto € 2,50

PIZZA BABY	-€0,50
PIZZA STESA	€1.50
DOPPIO IMPASTO	€2.00
IMPASTO MULTICEREALI	€1.50
IMPASTO AL CARBONE VEGETALE	€2.50
IMPASTO SENZA GLUTINE	€3.50
SERVIZIO E COPERTO	€2.50

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. anitride 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

Menù alla carta

Pranzo dal lunedì al venerdì

Antipasti

Selezione di affettati e gnocco fritto	€ 14,50
Scquacquerone, fichi e gnocco fritto	€ 12,50
Fegatini alla Toscana	€ 14,00

Primi piatti

Tagliatelle al ragù	€ 10,50
Cappelletti al ragù	€ 13,00
Curzul allo scalogno e pancetta	€ 11,50
Tortello di bufala,crema allo zafferano, bacon croccan e semi di papavero	€ 14,00
Carbonara di gamberi	€ 16,00

Secondi piatti

Tagliata di manzo al sale Maldon e patate rustiche	€ 22,00
Castrato alla griglia, pomodori arrostiti e patate al forno	€ 21,00
Fritto Imperiale (calamari, gamberi e verdurine)	€ 21.00