

# 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

<i>Fegatini alla Toscana 1-7 *</i>	€ 14,00
<i>Carpaccio d' Oca affumicato, misticanza, burro salato e crostini dorati 1-7 *</i>	€ 13,00
<i>Flan di Parmigiano DOP, Erbe di campo saltate A.O.P. e crostini 3-7 *</i>	€ 13,50
<i>Gnocco fritto e Squacquerone di Romagna DOP 1-7 *</i>	€ 10,00
<i>Selezione di affettati e gnocco fritto 1 *</i>	€ 14,50
<i>(Prosciutto di Parma 24m. Riserva, Coppa di Parma DOP, Salame nostrano, Mortadella Bologna e Lardo di Colonnata)</i>	
<i>Acciughe del Cantabrico, Burrata e cipolla caramellata</i>	€ 14,00
<i>Petali di Salmone marinato da noi con Crumble di Parmigiano al carbone veg., gocce di Caprino e sferificazione di Aperol</i>	€ 16,00
<i>Gamberoni in tempura e salsa Giapponese agrodolce 1-2 *</i>	€ 14,00
<i>Millefoglie di Baccalà Mantecato e chips di Polenta</i>	€ 13,00
<i>Tartare di Ricciola, Kiwi giallo, ribes e emulsione al Balsamico 4 *</i>	€ 14,50

## Per Scaldatare il Cuore

<i>Tagliatelle al Ragù di carne 1-3-9 *</i>	€ 10,50
<i>Tagliatelle al Ragù bianco di Coniglio 1-3-9 *</i>	€ 12,50
<i>Tagliatelle ai Funghi Porcini 1-3 *</i>	€ 12,00
<i>Curzul Romagnoli al sugo di Scalpino 1-3-9 *</i>	€ 11,50
<i>Cappelletti della tradizione Romagnola al Ragù 1-3-7-9 *</i>	€ 13,00
<i>Cappelletti della tradizione Romagnola in Brodo 1-3-7-9 *</i>	€ 13,00
<i>Passatelli Romagnoli in Brodo</i>	€ 12,00
<i>Passatelli Romagnoli su Fonduta di Parmigiano, bacon croccante e rucola</i>	€ 13,00
<i>Tortello di noci e pecorino all' ortica, crema allo Zafferano e semi di papavero 1-3-7 *</i>	€ 14,00
<i>Triangoli di ricotta e Maggiorana al Burro e Salvia 1-3-7 *</i>	€ 13,00
<i>Risotto all' Anatra e Gocce di Burrata 3</i>	€ 14,00
<i>Risotto ai Frutti di mare 3</i>	€ 15,00
<i>Spaghettoni di semola Artigianale, alla carbonara di gamberi</i>	€ 14,00



# Dalla Padella alla Brace

<i>Tagliata di Scottona al sale Maldon con patate rustiche</i>	€ 20,00
(tender, saporita, con una giusta marezzatura e un colore rosso acceso)	
<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>	€ 19,00
<i>Faraona di cortile al forno e il suo fondo, con patate arrostite e pomodorini confit</i>	€ 17,00
<i>Battuta di carne al coltello con misticanza e Maionese agli Agrumi</i>	€ 18,00
<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 verdurine 2-14 *</i>	€ 19,00

## Equilibri Vegetali

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

## Per i più Piccoli

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



## Dolci D' Autore

<i>Mascarpone con Scaglie di Cioccolato 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>Torta di Riso al Caramello</i>	€ 6,50
<i>Soufflè di amaretti, crema inglese e caramello</i>	€ 6,50
<i>Dolce altoatesino alle castagne e fichi secchi</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

<i>Servizio e coperto</i>	€ 2,00
---------------------------	--------

**PIZZA 50 CM FARCITA POMODORO MOZZARELLA + 4 INGREDIENTI € 25,00**

### **INGREDIENTI AGGIUNTI**

**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**