

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 quadrato di semola alle Vongole veraci, calamari e bottarga * 1-14	€ 17,00
Tagliatelle alla Genovese di tonno fresco 1-3-7-9	€ 19,00
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 verdure pastellate * 1-4-14	€ 21,00
Spiedini di gamberi e seppioline al pane profumato, insalatina e mayo al lime*1-14	€ 17,50
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 aromatizzato al tartufo

Fegatini alla Toscana 1-7 * € 14,00

Carpaccio di manzo marinato, tagliatelle di verdure, uva ripassata in padella e citronette € 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

Tagliolino al tartufo d' Estate * 1-3 € 14,00

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

Cappelletti della tradizione Romagnola al Ragù 1-3-7-9 * € 13,00

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

Passatelli romagnoli, crema di zucca e squacquerone 1-3-7 € 13,00

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

Risotto all' Anatra e salsa all' arancia € 16,00



Dalla Padella alla Brace

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

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		€ 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	1-3-	€ 6,50
Tortino caldo al cioccolato e gelato alla crema	1-3-	
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
- 8 latte e prodotti a base di latte incluso lattosio
- 9 frutta a guscio e prodotti derivati
- 10 sedano e prodotti a base di sedano
- 12 senape e prodotti a base di senape
- 13 semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 14 anidride solforosa e solfiti
- lupini e prodotti a base di lupini
- 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 verdure)	€ 21,00

