

# Antipasti

CROCCHETTE DI QUINOA E CECI (1,3,6,10,11)  
servite con Maionese alla curcuma / 9

QUINOA E GIARDINIERA (10,12)  
quinoa, verdure dell'orto agrodolci, lemon dressing / 8

SFORMATINO DI RADICCHIO (3,7)  
con salsa allo Zafferano e cialda di polenta / 9

"SPALLA COTTA" DI NOSTRA PRODUZIONE (1,6,10,12)  
con salsa tartara e crostini all'aglio / 10

CARNE SALADA DI NOSTRA PRODUZIONE (8,12)  
con verdure dell'orto marinate e mandorle / 10

I NOSTRI AFFETTATI: (1,12)

Prosciutto Crudo nostrano, Salame nostrano a coltello, "Spalla Cotta" e Carne Salada  
con focaccia a lievito madre e giardiniera fatta in casa / 14  
- consigliato per 2 persone -

# Primi piatti

*Tutta la pasta fresca è preparata a mano*

*Puoi trovare ampia scelta di pasta fresca in versione SENZA GLUTINE, chiedi al nostro personale!  
Per garantirti la salubrità, sarà servita in un piatto di colore NERO.*

CAPPELLETTI FERRARESI (1,3,7,12)  
con fonduta di parmigiano / 12

SPAGHETTI ALLA CHITARRA (1,3,7)  
crema di aglio dolce, habanero fresco / 11

PAPPARDELLE (1,3,7,12)  
al ragù di cortile (faraona, coniglio, pollo e rigaglie) / 11

TAGLIATELLE AL RAGÙ / 9 (1,3,7)

TORTELLI DI PATATA (1,3,7)  
prosciutto crudo rosolato, burro fuso e timo / 11

CAPPELLACCI DI ZUCCA (1,3,7)  
burro e salvia oppure al ragù / 10



# Secondi Piatti

## COSTATA

La costata del nostro manzo, alla griglia. Peso da 800 gr a 1,3 kg / 5 l'hg

## BRASATO DI MANZO (12)

al Merlot di Corte d'Aibo, patate al forno alle erbe / 18

## FLAN DI ZUCCA (3,7)

fonduta di Parmigiano Reggiano, cipollotto fritto / 14

## POLLETTO COTTO IN CASSERUOLA (7,12)

servito con sfoglie di zucca e beurre blanc / 16

## FARAONA: PETTO RIPIENO E COSCIA (12)

con patate arrostiti e verdure saltate / 18

## CASTRATO ALLA GRIGLIA

Cosciotto/Spalla e bacchette servito con patate al forno e la nostra salsa rossa leggermente piccante / 22

## LA "GRIL'LOCANDA" (12)

La nostra versione della classica grigliata: coppa, costine e pancia di maiale cotti a bassa temperatura e grigliati, salsiccia di nostra produzione e patate al forno / 20

# Contorni

/ 4

Radicchio al forno leggermente agrodolce (12)

Patate al forno

Sfoglie di zucca

Verdure a foglia saltate

Coperto, pane a lievito madre e crackers di Quinoa / 2,50

Acqua microfiltrata / 2    Caffè | Orzo 2    Ginseng / 2,50

ELENCO ALLERGENI: 1/cereali contenenti glutine - 2/Crostacei e derivati - 3/Uova e derivati- 4/Pesce e derivati - 5/Arachidi e derivati - 6/Soia e derivati - 7/Latte e derivati - 8/Frutta a guscio e derivati - 9/Sedano e derivati - 10/Senape e derivati - 11/Semi di sesamo e derivati - 12/Anidride solforosa - 13/Lupini e derivati - 14/Molluschi e derivati

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile rivolgersi al personale di servizio o consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal nostro personale



# Dolcezze

Tutti i nostri dolci sono **senza glutine** AD ECCEZIONE DEI CANTUCCI

ZABAIONE AL VARNELLI / 6  
con frutta di stagione saltata e Crumble croccante (3,7,12)

TIRAMISÙ / 6 (3,7)

ZUPPA INGLESE / 6 (3,7,12)

TENERINA AL CIOCCOLATO / 5  
servita con mousse di mascarpone (3,7)

MASCARPONE / 5  
a scelta con:  
scaglie di cioccolato fondente o sciroppo di fragole di nostra  
produzione (3,7)

CANTUCCI E VINO PASSITO / 7  
Cantucci fatti in casa e Passito rosso di  
Romagna (1,3,7,8,12)

GELATO O SORBETTO AL CUCCHIAIO - GELATERIA  
MUNDOS - ARGENTA / 4

chiedi i gusti disponibili al nostro personale

ELENCO ALLERGENI: 1/cereali contenenti glutine - 2/Crostacei e derivati - 3/Uova e derivati - 4/Pesce e derivati - 5/Arachidi e derivati - 6/Soia e derivati - 7/Latte e derivati - 8/Frutta a guscio e derivati - 9/Sedano e derivati - 10/Senape e derivati - 11/Semi di sesamo e derivati - 12/Anidride solforosa - 13/Lupini e derivati - 14/Molluschi e derivati

## Vini dolci e da dessert

D'INCANTO  
vino passito rosso da uve Centesimino - Paolo Francesconi - Faenza, Emilia Romagna  
bottiglia 50 cl / 30 | al calice / 6

