



TRADIZIONE INNOVATIVA IN CUCINA

*Ristorante nel cuore del centro storico
di Ravenna*

Tutto il menu è possibile anche Piatti Gluten Free + 3 €

Esclusi contorni e dolci.

Totalmente di nostra produzione.

Le pietanze verranno servite in piatti di colore diverso da quelle comuni.

Si prega di avvisare sempre il personale di sala su intolleranze e/o allergie.

Tutti i piatti presenti nel menu sono preparati in espresso, alcuni di essi per la loro buona preparazione potrebbero richiedere un'attesa maggiore.

La pasta fresca, piadina e i dolci sono di nostra produzione.

Le porzioni abbondanti saranno conteggiate come porzione e mezza.

In mancanza di prodotto fresco potrebbe essere usato prodotto surgelato.

Servizio e coperto 3 €

°piatti vegetariani

***Lista allergeni presenti nel menu**

1. Pesce 2. Molluschi 3. Latticini 4. Glutine 5. Frutta a guscio 6. Crostacei 7. Arachidi
8. Lupini 9. Uova 10. Solfiti 11. Soia 12. Sesamo 13. Senape 14. Sedano

PINSE ROMANE LUNGA LIEVITAZIONE

solo per il pranzo dal lunedì al venerdì

AL 45 - 16 € ^{*3/4}

Guanciale croccante, carciofini fritti alla menta, burrata di Andria, pomodorini confit e olio EVO

ROMAGNA MIA - 16 € ^{*3/4}

Crudo al sale dolce di Cervia, squacquerone DOP, rucola selvatica olio di Brisighella

FARO DI MARINA - 18 € ^{*1/3/4}

Salmone marinato al caffè e arancia, formaggio Philadelphia, finocchietto selvatico e olio EVO

PORTO DI CLASSE - 18 € ^{*1/3/4}

Piovra grigliata al rosmarino, patate lesse schiacciate con aglio e prezzemolo, olive taggiasche e fiori di zucca

MENU DEL GIORNO SOLO A PRANZO

dal lunedì al venerdì / 18 €

PIATTI UNICI FREDDI

Prosciutto crudo al sale dolce di Cervia con Melone - 14€

Caprese con mozzarella di Bufala - 14 € ^{*3}

Bresaola con rucola, grana e pomodorini - 15 €

Insalatona con verdure grigliate, code di mazzancolle scottate e salsa yogurt - 14 € ^{*3/6}

Insalatona estiva con petto di pollo grigliato, mandorle e lamponi - 14 €



MENU DI CARNE

ANTIPASTI

Salumi Nostrani al sale dolce di Cervia con squacquerone di Romagna DOP e piadina al mattarello - 19 € *3/4

Battuta Fassona mantecata con rosso d'uovo capperi e scalogno con asparagina olio e limone e panna acida - 22 € *9/13

Mortadella "Favola" con squacquerone di Romagna DOP e gnocco fritto - 14 € *9/13

°Insalata di carciofi freschi salsa citronette, lamponi e pecorino di grotta - 13 € *3

Tagliere di formaggi misti con mostarda mantovana - 15 € *3

PRIMI

Tagliatelle dell'Azdora al ragu romagnolo - 11 € *4/9/14

°Tortellini in fonduta di parmigiano e tartufo Bianchetto di stagione - 18 € *3/4/9

Cappelletti romagnoli per "Dante" saltati con asparagina, guanciale e pinoli - 14 € *3/4/5/9

°Passatelli asciutti fave fresche di stagione, porro fresco, pomodorini confit e strigoli - 15 € *3/4/9

°Tortelli ripieni di melanzana "bruciata" e scamorza affumicata saltati con pomodoro fresco e menta - 14 € *3/4/9

MENU DI CARNE

SECONDI PIATTI

Galletto di cortile cotto a bassa temperatura
marinato alle erbe e limone - 18 €

Filetto di maiale per "Dante"
lardellato con ristretto al Sangiovese - 18 €

Guancia cotta nella pentola a pressione ristretto al Burson
con crema di patate e porro - 22 € *14

Tagliata di pollo ripassata alla brace con sale dolce di Cervia e riso basmati - 19 €

BANCO FROLLATURA CARNI

CONTORNI

°Misticanza di stagione - 6 €

°Patate al forno al sale dolce di Cervia e rosmarino - 6 €

°Peperoncini verdi dolci di fiume fritti - 7 €

°Cardo dolce di Cervia a cotoletta - 9 €

°Pinzimonio di verdure fresche - 10 €

Radicchio di campo con bruciatini di pancetta
all'aceto di mele - 10 €



MENU DI PESCE

I CRUDI



Carpaccio di Corba rossa del Gargano
citronette menta e lamponi - 22 € *1

Tartare di mazzancolle dell'Adriatico mango
e finocchietto selvatico - 24 € *6

Ostrica Perla Rosa degli Scardovari, Scampo, Gambero Viola, Mazzancolle dell'adriatico
e Tagliatelle di Seppia Nostrana servite con sorbetto al Mandarino - 30 € *1/2/6

ANTIPASTI




Canocchie, mazzancolle, ali di razza e sepiolina nostrana
al vapore con maionese fatta in casa - 18 € *1/3

Cuore di melanzana arrosto, Polpo ripassato alla piastra
e stracciatella di Bufala - 16 € *1/3

Insalata di seppia estiva con mela, menta e finocchio - 15 € *1

Calamaro nostrano fritto nella padella come una volta - 21 € *1

Oro Nero, Cozze di fondale di Marina in bianco con capperi e limone - 18 € *2



MENU DI PESCE

PRIMI PIATTI

Tagliolini ruvidi sfoglia grossa alle vongole "poverazze" - 15 € *2/4/9

Cappellacci al nero di seppia ripieni di stocafisso
su crema di latte e uova di salmone - 19 € *1/3/4/9

Risotto Cotto e Crudo al lime, con mazzancolle al cognac mantecato
con stracciatella e tartare di gamberi - 23 € *2/3/6

Passatello asciutto con ragu bianco di cannolicchi,
fasolari e cappesante - 17 € *1/2/4/6

SECONDI PIATTI

Baccalà marinato in oliocottura servito
con peperoncini verdi dolci di fiume fritti e il suo pil pil all'aglio nero - 26 € *1

Calamari ripieni alle erbe piastrati con asparagina olio e limone - 23 € *1

Fritto misto di pesce dell'Adriatico con paranza dell'Adriatico - 21 € *1/2/4/6

Seppiolina nostrana scottata alla brace su crema di fave
e pomodoro arrosto "bruciato" - 23 € *1

Pescato fresco del giorno - 6.5 €/hg

DOLCI FATTI IN CASA

La zuppa inglese Romagnola 7 €

Pera al Sangiovese e mascarpone 7 €

La "mia" Crema Catalana con lamponi
croccante e caramello 8 €

Cheese cake scomposta al mascarpone,
cioccolato e frutti di bosco 8 €

Sfera al mago con gelato e crumble al lime 10 €

Tortino dal cuore caldo di cioccolato pere
e mandorle 10 €

Semifreddo alla maracuja senza lattosio 10 €

Sorbetto al mandarino 7 €

Pasticceria secca con passito 10 €

