

















# MENU'






















## STUZZICHI

VERDURINE FRITTE			7,00 €
MINI PIADINA CON PROSCIUTTO CRUDO, RUCOLA E SQUACQUERONE	 		7,00 €
BRUSCHETTA CON POMODORO FRESCO E BASILICO			7,00 €













## ANTIPASTI

INSALATA DI SPINACI, AVOCADO, SEMI DI ZUCCA E PISTACCHI DI BRONTE			13,00 €
TORTINO DI RICOTTA, PESCA NOCE, BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA E CIALDA AL PAPAVERO	 	 Vegetarian	15,00 €
SEPIOLINE, CREMA DI ZUCCHINE ALLA MENTA, CIALDA AL NERO DI SEPIA E FIORI DI ZUCCA	 		18,00 €
TARTARE DI MANZO, CEMA DI PARMIGIANO, UOVO FRITTO E TARTUFO NERO	 		20,00 €
MAZZANCOLLE, CREMA DI BURRATA, DATTERINI ARROSTITI E POLVERE DI CAPPERI	 		20,00 €
TONNO CRUDO, BOTTARGA, CETRIOLI E GIN			23,00 €

## PRIMI PIATTI

STROZZAPRETI DI GRANO ANTICO FRASSINETO E RAGU' DI ORTAGGI			13,00 €
GNOCCHI RIPIENI, VELLUTATA DI POMODORO E PARMIGIANO EXTRA-VECCHIO	  		16,00 €
RISOTTO ALLA MARINARA ROSSO COME SI FA IN ROMAGNA	    		18,00 €
PASSATELLI, VONGOLE VERACI, SALSA AL PREZZEMOLO E BUCCIA DI LIMONE	   		20,00 €
MEZZELUNE DI LARDO E GAMBERI CON TARTUFO NERO ESTIVO	   		20,00 €
TORTELLI DI ERBE DI CAMPO, GUANCIALE E FUNGHI SELVATICI	  		20,00 €

## SECONDI PIATTI

POLPETTE DI AMARANTO E LENTICCHIE, CREMA DI MELANZANE IN GRATE' ED ERBE AROMATICHE			15,00 €
BRANZINO, IL SUO FONDO E ORTAGGI			18,00 €
CONIGLIO A BASSA TEMPERATURA, PATATE, RAVIOLI DI FEGATINI E PORRO CROCCANTE			18,00 €
FILETTO DI ROMBO, FRIGGITELLI E SALSA PONZU	  		24,00 €
FRITTO MISTO DI PARANZA	  		28,00 €
SELEZIONE DI 6 SALUMI DI QUALITA' CON LA NOSTRA PIADINA			15,00 €
SELEZIONE DI 6 FORMAGGI, MARMELLATE, MIELE E FRUTTA		 Vegetarian	17,00 €

## ALLA BRACE DEL CAMINO

### CARNI DI MANZO

#### COSTATE

VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE IGP (frollatura minima 30 giorni) taglio minimo 600 gr	all'etto	6,00 €
SASHI FINLANDESE (frollatura minima 50 giorni) taglio minimo 600 gr	all'etto	8,50 €
ANGUS CANADESE "HERITAGE" (frollatura minima 50 giorni) taglio minimo 500 gr	all'etto	11,00 €


#### FIorentINE

VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE IGP (frollatura minima 30 giorni) taglio minimo 800 gr	all'etto	6,50 €
---	----------	--------





#### ALTRI TAGLI

TAGLIATA DI CONTROFILETTO BLACK ANGUS (280 gr circa)		25,00 €
FILETTO ANGUS IRLANDESE, PANCETTA E PEPE VERDE (280 gr circa)		30,00 €



### ALTRE CARNI

SALSICCIA E PATATE		16,00 €
GALLETTO RUSPANTE		18,00 €
GRIGLIATA MISTA DI CARNE (salsiccia, pancetta, costina di maiale, galletto, manzo)		20,00 €
COSTOLETTE DI AGNELLO		20,00 €

### PESCI

GRIGLIATA MISTA DI MARE	   	27,00 €
GRIGLIATA DI CROSTACEI		35,00 €



## VERDURE

INSALATA MISTA		5,00 €
PATATE AL FORNO		6,00 €
BIETOLE RIPASSATE		6,00 €
VERDURE ALLA GRIGLIA		7,00 €
PIATTO DI VERDURE MISTE		10,00 €

# MENU' DEGUSTAZIONE

(minimo 2 persone)

## MENU' TRADIZIONE (i piatti di questo menù possono essere anche ordinati singolarmente) 30,00 €

PROSCIUTTO CRUDO, SQUACQUERONE, RUCOLA E PIADINA	 	12,00 €
TAGLIATELLE AL RAGU' DI CARNE DELLA TRADIZIONE	   	14,00 €
SPIEDO DI CARNI ALLA BRACE E PATATE		16,00 €

## MENU' TERRA 43,00 €

TARTARE DI MANZO, CEMA DI PARMIGIANO UOVO FRITTO E TARTUFO NERO  
TORTELLI DI ERBE DI CAMPO, GUANCIALE E FUNGHI SELVATICI  
CONIGLIO A BASSA TEMPERATURA, PATATE, RAVIOLI DI FEGATINI E PORRO CROCCANTE  
MOUSSE CROCCANTE AL CIOCCOLATO, LAMPONI E PRALINATO DI MANDORLE E NOCCIOLE

## MENU' MARE 46,00 €

SEPIOLINE, CREMA DI ZUCCHINE ALLA MENTA, CIALDA AL NERO DI SEPPIA E FIORI DI ZUCCA  
MEZZELUNE DI LARDO E GAMBERI CON TARTUFO NERO ESTIVO  
FILETTO DI ROMBO, FRIGGITELLI E SALSA PONZU  
INSPIRATION ALLA FRAGOLA, CREMA DI MASCARPONE E MANDORLE CARAMellate

## IL NOSTRO PERCORSO 56,00 €

SEI PORTATE A CURA DELLO CHEF, PER GUSTARE APPIENO LA NOSTRA CUCINA

### ALLERGENI:

 GLUTINE	 PESCE
 LATTICINI	 CROSTACEI
 ARACHIDI	 MOLLUSCHI
 FRUTTA A GUSCIO	 UOVA
 SEDANO	 SOIA

COPERTO, PANE FATTO IN CASA E OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA  
"TERRA DI SAN MARINO" - € 3,50 A PERSONA

WI-FI PASSWORD: sanmarino1959