

## Carta dei Formaggi

### 1) Piccolo cerato di Mucca

Latte di mucca 100% Formaggio dal sapore intenso con note di nocciola.

*Piemonte*

### 2) Pecorino alle More

Una concia esterna alla Mora, imprime nella stagionatura di 4 mesi l'acidità del frutto e il profumo e dolcezza del latte veramente unici.

*Romagna*

### 3) Pecorino allo Zafferano

La concia esterna allo zafferano dopo 6 mesi di stagionatura dona al formaggio sentori aromatici speziati.

*Romagna*

### 4) Pecorino al Fieno

Avvolto nel fieno fresco e lasciato a maturare per 2 mesi: i profumi dei prati di montagna si ripropongono al naso e al palato, pasta bianca e fragrante.

*Romagna*

### 5) Toma di capra di alpeggio del monte Adamello.

Una toma di latte da pascolo selvaggio, dolce, accattivante.

*Lombardia*

### 6) Pecorino di Fossa

formaggio a latte crudo a pasta semidura un affinamento curato dalle sapienti mani di *Renato Brancaleoni* nella fossa dell'Abbondanza di Roncofreddo.

*Romagna*



I vini della carta, salvo qualche eccezione,

sono prodotti del nostro territorio.

Tutte le cantine proposte sono infatti

Emiliano-Romagnole in sintonia con

la filosofia della nostra cucina.

Abbiamo inserito, oltre alla scelta della bottiglia intera,

anche quella del vino a calice.

Vi diamo quindi la possibilità di gustare un piatto

accompagnato dal vostro vino preferito,

senza costringervi all'acquisto dell'intera bottiglia.

Perché, a fine pasto, non avere la possibilità di portare a casa

vostra il vino rimasto?

A chi pensa che sia poco elegante,

rispondiamo che è invece un peccato

lasciare sulla tavola il vino che avete degustato.

Petito vi invita a farlo!

Vi consegneremo volentieri la bottiglia, e potrete così finire

la degustazione a casa,

senza la spada di Damocle dell' ETILOMETRO.

Vi ringraziamo dell'attenzione e

buona degustazione!

## In cucina: la Chicca, Francesca, Alessio e Tina



*Servizio e coperto € 2,50*

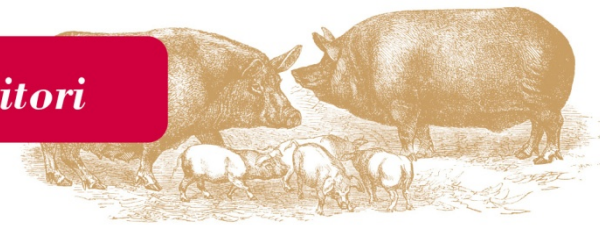
## Antipasti



- Selezione di Salumi di Mora Romagnola   
(Salsiccia, Salame, Lonzino, Coppa) € .13,00
- Fiocchetto di Culatello  
con la nostra giardiniera € . 11,00
- Misticanza con Fichi d'India, Parmigiano della  
Bianca Modenese  e Saba ( V ) €10,00
- Tartare di Bovina Romagnola con Olive taggiasche,  
maionese all'arancio e Zenzero € . 13,00
- Sformatino di verdure su crema di Spinaci  
e Tropea agrodolce € 8,00

\*Tutti gli antipasti vengono serviti con Piadina all'uso di Romagna preparata con farina tipo "0" macinata a pietra nel mulino ad acqua di Pennabilli

## I Nostri Fornitori



- Forno Casamenti** Forlì  
**Real Group Specialita alimentari** Parma  
**Gardini Latticini** Forlì  
**Tedaldi Uova di galline allevate a terra** Meldola (Fo)  
**F.Ili Penazzi Coltivatori di Riso** Jolanda Savoia (Fe)  
**Frutta e verdura di Giuseppe** Forlì  
**Berti Conigli Bagno di Romagna (FC)**  
**Az.Ag. Zavoli Mora Romagnola e Farine** Saludecio (Rn)  
**Cons. Il Magnifico Bovina Romagnola** Premilcuore (Fc)  
**Lem Carni Carni e specialita alimentari** Toscanella di D. (Bo)  
**Selecta Specialita alimentari** Occhiobello (Ro)  
**Pescheria Flli.Pasini** Castelbolognese (Bo)  
**Az.Ag. Boschetto Ravigliolo** Premilcuore (Fc)  
**Fossa dell'Abbondanza di Brancaleoni** Roncofreddo (Fc)  
**Centrale del Latte di Cesena Latticini** Cesena  
**Gruppo Culturale Civiltà Salinara** Cervia (Ra)  
**Caseificio Mambelli** Bertinoro (Fc)  
**L'Artigiano F.Ili Gardini Cioccolato** Forlì  
**Caseificio Rosola Parmigiano Reggiano** Zocca (Mo)  
**Tenuta Pennita Olio** Castrocaro (Fc)

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o marinato viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del regolamento EC/853/2004.  
Qualche prodotto può essere congelato o surgelato.

## Formaggi



**Selezione di Formaggi**  
(latte Vaccino, Pecorino, Caprino )  
con confetture  
e miele del Corniolo (Az.Ag.Casamenti Filippo)

Le Selezioni di Formaggi sono:

“Fossa dell’Abbondanza” di Roncofreddo

Az. Ag. Biologica Buon Pastore di Montefiore Conca

€ 14,00

## Il Tenero di Romagna

**Lo Squacquerone DOP**  
del Caseificio Mambelli di Bertinoro

al Sale dolce di Cervia



è servito con Piadina all'uso di Romagna  
e i nostri fichi caramellati

€ 6,00

## Primi



**Tagliatelle di farina macinata a pietra al ragù**

delle due Razze Romagnole  € 9,00



**Strozzapreti integrali con cime di Rapa,  
peperoncino e formaggio di Fossa ( V )** € 10,00

**Tortelli di Ricotta di Pecora e Bietole rosse  
con Guanciale di Mora**  € 12,00

**Passatelli asciutti con Salsiccia di Mora  
e radicchio**  € 10,00


**Risotto con Rapa rossa, mela Granny Smith  
e panna Acida ( V )** € 10,00

\*Il ripieno dei Cappelletti viene preparato con:

- Mortadella di Bologna  (Bonfatti)
- Lonza di maiale (Az.Ag Zavoli),
- Ricotta di latte vaccino (Caseificio Mambelli)
- Parmigiano Bianca Modenese  (Caseificio Rosola)

## Secondi & Griglia



**Grigliatina Mista di Mora Romagnola**   
con verdure di stagione e patate al forno € 16,00

**Tagliata di Manzo al Sale dolce di Cervia**   
e Olio di Brisighella € 18,00

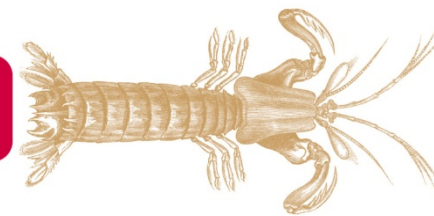
**Bistecca alla Fiorentina di Bovina Romagnola**  
con verdure di stagione e patate al forno  
€ 6,50 hg

(Ricetta n°556 dell'Artusi) 

**Galletto marinato alla birra** con verdure saltate al sesamo  
€ 14,00

**Piatto di verdure di stagione e  
patate al forno** € 6,00

## Il Pesce



**Sgombro affumicato con insalatina di Cavolo cappuccio e Melograno**  
€ 10,00

**Spaghetti alla chitarra con Calamaretti saltati,  
pomodorini e crema di prezzemolo**  
€12,00

**Baccalà gratinato**  
su crema di Patate e Porri saltati € 15,00

## Le Acciughe Cantabriche



**Acciughe Codesa Serie Limitada con pane tostato e burro di  
Normandia a latte crudo**

- 55 gr. 7/8 pz. € 16,00
- 85 gr. 10/12 pz. € 22,00
- 120 gr. 10/12 pz Il Top € 32,00