

# Antipasti

POLENTA FRITTA  
con caponata di verdure dell'orto e ricotta salata / 9

INSALATINA DI QUINOA  
con Giardiniera fatta in casa e lemon dressing / 8

CROCCHETTE DI QUINOA E CECI  
servite con Maionese alla curcuma / 9

"SPALLA COTTA" DI NOSTRA PRODUZIONE  
con salsa tartara e crostini all'aglio / 10

CARNE SALADA DI NOSTRA PRODUZIONE  
con zucchine marinate e mandorle / 10

I NOSTRI AFFETTATI:  
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 dalla nostra cucina*

CAPPELLETTI FERRARESI  
con fonduta di parmigiano / 12

FAGOTTINI DI ZUCCHINE  
salsa allo yogurt, pesto di mandorle e menta, scorza di limone / 11

SPAGHETTI ALLA CHITARRA  
con ragù di Cortile (pollo, faraona e rigaglie) / 11

CAPPELLACCI DI ZUCCA  
burro e salvia oppure al ragù / 10

PAPPARDELLE ALLA GRICIA  
cacio, pepe e guanciale / 11

TAGLIATELLE AL RAGÙ / 9

TORTELLI RIPIENI DI PATATE  
con burro fuso, timo e prosciutto crudo saltato / 11



## *Secondi Piatti*

### COSTOLETTE DI MAIALE "BBQ"

a lenta cottura, laccate con la nostra salsa BBQ, patate al forno alle erbe / 18

### CAPPELLO DEL PRETE DI MANZO

brasato al Merlot, patate al forno alle erbe / 18

### FLAN DI ZUCCHINE

fonduta di Parmigiano Reggiano, porri fritti / 14

## *In Griglia*

### TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI MANZO

sale Maldon e olio extravergine d'oliva, patate al forno / 18

### MEZZO GALLETTO

marinato alle erbe e cotto in griglia, patate al forno / 16

### IL CASTRATO "PRIMA SCELTA"

cosciotto, bacchetta e arrosticini, accompagnato da patate al forno e la nostra tradizionale salsa rossa alle erbe / 20

### LA "GRIL'LOCANDA"

Grigliata composta da salsiccia di nostra produzione, coscia di pollo disossata, coppa di maiale e arrosticini di castrato, accompagnata da patate al forno / 20

## *Contorni*

Radicchio al forno leggermente agrodolce

Patate al forno

Cipolla arrosto

Verdure di stagione saltate

/ 4

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

Acqua microfiltrata / 1      Caffè | Orzo 1,50. Ginseng / 2

*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*



## *Dolci*

ZABAIONE AL VARNELLI / 6  
con Pesche spadellate e Crumble di riso croccante

TIRAMISÙ / 6

LATTE BRULÉE AL CARDAMOMO / 6

TORTA TENERINA / 5  
al cioccolato con mousse di mascarpone

ZUPPA INGLESE / 6

MASCARPONE / 5  
a scelta con:  
scaglie di cioccolato fondente  
amarene sciroppate  
sciroppo di fragole di nostra produzione

CANTUCCI E VINO PASSITO / 7  
Cantucci fatti in casa e Passito rosso di Romagna

## *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

### VINO DEL VOLTA

Malvasia di Candia aromatica passita  
La Stoppa - Rivergaro, Emilia Romagna  
bottiglia 50 cl /40 | al calice /7

## *Liquori*

### CLASSICI

Montenegro /3 - Jaegermeister /3 - Amaro del Capo /3 - Limoncello /3 - Nocino /3 - Anice Varnelli /4  
Grappa bianca /4 - Grappa barricata /4 - Sambuca Molinari /3

### SPECIALI

#### AMARI E LIQUORI

Amaro dell'Erborista /5 - Amaro al Chinotto / 5 - Amaro del Salento /5 - Ratafià alle Pere /5 -  
Ratafià al Limone /5 - Sambuca DiAnisè /5

#### GRAPPE

Acquavite 25 anni Berta /5 Grappa bianca Berta /5 Grappa Fior di Camomilla Mantovani /5

#### WHISKY E RHUM

Clairin Sajous Rhum agricolo bianco Haiti / 6 - Saint James Rhum Agricolo Martinica / 5  
Copper Dog Scotch Whisky / 6 - Tenjaku Whisky Japan /6 - High West Bourbon Whisky /6

Caffè | Orzo 1,50. Ginseng / 2

*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*

