

PIATTI DI CARNE

- Lasagna della tradizione** € 1,65/hg
Strati di pasta all'uovo con farina di Grani Antichi di Romagna, un classico ragù con carne di razza Romagnola, besciamella di latte fresco e Parmigiano Reggiano 22 mesi
- Polpette di carne al forno** € 1,65/hg
Polpette di manzo con mollica di pane, uova fresche, Parmigiano Reggiano 22 mesi e prezzemolo
- Scaloppine di pollo con verdure** € 3,20/hg
Fettine di pollo impanate con farina ai Grani Antichi di Romagna cotte in padella con funghi e zucchine
- Roast beef** € 5,99/hg
Girello di vitello cotto al forno con senape, erbe aromatiche, sale di Cervia e Olio extra vergine d'oliva.
- Ragu di carne** € 1,85/hg
Il classico ragù di carne bovina di razza Romagnola, salsiccia fresca, pomodori pelati, sedano, carota e cipolla dorata.

PIATTI DI PESCE



- Insalata di polpo** € 2,59/hg
Polpo cotto in brodo aromatizzato e condito con carote, sedano, pomodorini, sale, Olio extra vergine d'oliva e limone.
- Sardoncini marinati** € 2,59/hg
Sardoncini marinati in aceto di vino, scorza di limone, Olio extra vergine d'oliva, sale e pepe rosa.
- Sgombro gratinato** € 2,59/hg
Sgombro cotto al forno con leggera panatura al prezzemolo, scorza di limone e pangrattato.
- Sgombro alla catalana** € 2,59/hg
Sgombro cotto al vapore conditi con carote, pomodorini, cipolla rossa di Tropea e olio aromatizzato all'arancia.
- Baccalà al vapore con verdure** € 2,59/hg
Baccalà al vapore con patate e porro rosolati in casseruola.

Piatto
del Mese

SALMONE ROSSO SELVAGGIO

- MARINATO** € 4,90/hg
Carpaccio al coltello di salmone rosso selvaggio Sockeye pescato in mare aperto, marinato con pepe verde, coriandolo, scorza di limone, barba di finocchio, olio extra vergine di oliva e sale di Cervia.

AL FORNO

- schacciata di patate e zucchine** € 3,90/hg
Trancio di salmone rosso selvaggio Sockeye pescato in mare aperto. Panatura croccante con scorza di limone, prezzemolo, olive nere, capperi e pomodori secchi. Accompagnato da schacciata di patate al prezzemolo e zucchine trifolate.

PIATTI VEGETALI

- Lasagna vegetariana** € 1,65/hg
Strati di pasta all'uovo, ragù di verdure di stagione, besciamella di soia alla curcuma.
- Crocchette di cereali e verdure** € 1,35/hg
Crocchette di cereali e verdure cotte al forno con riso basmati e verdure miste di stagione
- Riso Basmati con verdure** € 1,35/hg
Riso Basmati cotto al vapore con alga marina condito con verdure di stagione saltate al wok e salsa di Tamari.
- Sformato di verdure** € 1,45/hg
Sformato gratinato in forno con verdure cotte al vapore e besciamella di soia alla curcuma.
- Cous Cous di verdure al curry** € 1,35/hg
Cous Cous tostato in pentola con olio e curry, cotto nel brodo di verdure e condito con verdure di stagione saltate in wok
- Riso nero, zucchine, radicchio & timo** € 1,35/hg
Riso nero cotto al vapore con alga marina condito con zucchine, timo e radicchio al forno
- Verdure al forno secondo stagione** € 0,98/hg
Zucca, patate, cipolla, zucchine, peperoni e funghi conditi con Olio extra vergine d'oliva, sale e mix di semi tostati.
- Patate arrosto** € 0,98/hg
patate cotte al forno condite con sale, olio extra vergine d'oliva e erbe aromatiche.
- Seitan brasato con piselli e carote** € 1,85/hg
Seitan brasato in pentola con scalogno e olio extra vergine, condito con carote, piselli e salsa di soia.
- Verdure grigliate** € 0,98/hg
Melanzane, zucchine, radicchio cotti alla griglia e conditi con Olio extra vergine d'oliva, sale e aceto balsamico
- Tofu con carote e porri** € 1,85/hg
Tofu aromatizzato con salsa tamari e erbe aromatiche poi tostato in pentola con porro, carote e curry.
- Tempeh con finocchi e curcuma** € 1,85/hg
Tempeh tagliato a julienne e saltato in padella con finocchi cotti in brodo vegetale alla curcuma e porri passati in forno.
- Verdure gratinate** € 1,45/hg
Melanzane, zucchine, pomodori cotti al forno e gratinati con leggera panatura al prezzemolo, scorza di limone e pangrattato.
- Zuppa di farro** € 0,98/hg
Zuppa di farro cotto in brodo vegetale con cipolla, carote, sedano, bietola, ceci, zucca e timo.
- Hummus di ceci** € 1,65/hg
Crema di ceci cotti in brodo vegetale con alga kombu, crema di sesamo integrale, limone, prezzemolo, cumino, curcuma, olio extra vergine d'oliva, sale.
- Verdure al vapore** € 0,89/hg
Carote, finocchi, bietola, zucchine e cavolfiori cotti nel forno a vapore.