

## PIATTI DI CARNE

<b>Lasagna della tradizione</b>	€ 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	
<b>Polpette di carne e verdure</b>	€ 1,65/hg
Polpette morbide di manzo con mollica di pane, uova fresche, Parmigiano Reggiano 22 mesi e verdurine di stagione, condite sugo di pomodoro e basilico.	
<b>Pollo intero arrosto</b>	€ 1,65/hg
Pollo ruspante intero della Bottega di Sadurano cotto al forno con erbe aromatiche	
<b>Roast beef</b>	€ 5,99/hg
Girello di vitello cotto al forno con senape, erbe aromatiche sale di Cervia e olio extra vergine d'oliva.	
<b>Piatto di carne del giorno</b>	€ 1,65/hg
Es. scaloppine di pollo ai funghi o polpettone con verdure	

## PIATTI DI PESCE

<b>Polpo alla griglia</b>	€ 2,99/hg
Tentacoli di Polpo scottato alla griglia, Olio extra vergine d'oliva al prezzemolo.	
<b>Sardoncini marinati</b>	€ 2,59/hg
Sardoncini marinati in aceto di vino, scorza di limone, Olio extra vergine d'oliva, sale e pepe rosa.	
<b>Salmone rosso selvaggio marinato</b>	€ 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.	
<b>Trancio di salmone rosso selvaggio al forno</b>	€ 4,90/hg
Trancio di salmone rosso selvaggio Sockeye pescato in mare aperto, cotto al forno con leggera panatura ai pomodori secchi, olive e capperi.	
<b>Spiedoni di coda di rospo</b>	€ 3,00 al pz
Spiedi al forno di coda di rospo leggermente panati intervallati da zucchine e pomodorini	
<b>Sgombro gratinato</b>	€ 2,59/hg
Sgombro cotto al forno con leggera panatura al prezzemolo, scorza di limone e pangrattato.	
<b>Sgombro alle verdure</b>	€ 2,59/hg
Sgombro cotto al vapore e servito con verdurine di stagione secondo disponibilità.	
<b>Brodetto di Pesce</b>	€ 2,99/hg
Il brodetto Romagnolo (senza spine) secondo il pescato del giorno accompagnato con polenta alla griglia	
<b>Baccalà in umido</b>	€ 2,59/hg
Tranci di baccalà in umido con porri e patate	
<b>Bastoncini di pesce</b>	€ 2,59/hg
Bastoncini di pesce con panatura croccante cotti al forno	
<b>Piatto di pesce del giorno (secondo necessità)</b>	€ 2,59/hg
Es. saor, catalana, seppie, ecc	

## SUGHI IN VASETTO

<b>Ragu di carne</b>	€ 4,95 al pz
Il classico ragù di carne bovina di razza Romagnola, salsiccia fresca, pomodori pelati, sedano, carota e cipolla dorata.	
<b>Ortolano</b>	€ 4,95 al pz
Sugo di saporito di verdure fresche stagionali.	
<b>Concentrato di brodo vegetale 300 ml</b>	€ 4,95 al pz

## PIATTI VEGETALI

<b>La Parmigiana</b> La classica Parmigiana di melanzane con fiordilatte, Parmigiano Reggiano, polpa di pomodoro e basilico	€ 1,65/hg
<b>Burger di verdure vegetariani</b> Burger di verdure di stagione con uova fresche montanare e Parmigiano Reggiano 22 mesi	€ 2,50 al pz
<b>Lasagna vegetariana</b> Strati di pasta all'uovo, ragù di verdure di stagione, besciamella di soia alla curcuma.	€ 1,65/hg
<b>Crocchette di cereali e verdure</b> Crocchette di cereali e verdure cotte al forno con riso basmati e verdure miste di stagione	€ 1,35/hg
<b>Riso Basmati con verdure</b> Riso Basmati cotto al vapore con alga marina condito con verdure di stagione saltate al wok e salsa di Tamari.	€ 1,35/hg
<b>Grano Saraceno &amp; Zucca</b> Grano Saraceno saltato in padella con dadolata di zucca Delica, olive nere e rosmarino	€ 1,35/hg
<b>Sformato di miglio con verdure e semi oleosi</b> Soffice sformato di miglio con carote, verdure miste e semi oleosi	€ 1,35/hg
<b>Quinoa con fagioli rossi e broccoletti</b> Quinoa bianca saltata in padella con fagioli rossi stufati e broccoletti rosolati	€ 1,35/hg
<b>Cannellini con funghi e panna di soia</b>	€ 1,65/hg
<b>Hummus di ceci</b> Crema di ceci cotti in brodo vegetale con alga kombu, crema di sesamo integrale, limone, prezzemolo, cumino, curcuma, olio extra vergine d'oliva, sale.	€ 1,65/hg
<b>Falafel e Tzatziki</b> I classici falafel di ceci accompagnati da una salsa tzatziki veg a base di yogurt di soia	€ 1,65/hg
<b>Seitan alle verdure</b> Straccetti di seitan stufati in casseruola con un saporito sugo di verdure di stagione	€ 1,85/hg
<b>Spiedini di Tempeh</b> Spiedi di tempeh alla salsa barbecue, con verdure fresche di stagione	€ 2,50 al pz

## VERDURE

<b>Verdure al forno secondo stagione</b> Zucca, patate, cipolla, zucchine, peperoni e funghi conditi con olio extra vergine, sale e mix di semi tostati.	€ 0,98/hg
<b>Verdure grigliate</b> Melanzane, zucchine, radicchio cotti alla griglia e conditi con olio extra vergine d'oliva, sale e aceto balsamico	€ 0,98/hg
<b>Verdure gratinate</b> Melanzane, zucchine, pomodori cotti al forno e gratinati con leggera panatura al prezzemolo, scorza di limone e pangrattato.	€ 1,45/hg
<b>Verdure al vapore</b> Carote, finocchi, bietola, zucchine e cavolfiori cotti nel forno a vapore.	€ 0,89/hg

## LE ZUPPE E LE MINESTRE

<b>Zuppa del giorno</b>	€ 0,98/hg
<b>Vellutata del giorno</b>	€ 0,98/hg