

# Menù



## ANTIPASTI

Battuta al coltello di manzo servita con capperi, senape e cipolla fresca	15
Roastbeef di manzo con rucola, grana e balsamico	14
Crostini con pomodorini, burrata e basilico	10
Crostini con funghi freschi, prosciutto crudo 24 mesi e grana	10
Taglierino romagnolo con affettati, squacquerone e piadina	12

## PRIMI PIATTI

Pasta fresca di nostra produzione, preparata nel nostro pastificio Gentile e servita al dente.

Tagliolini pancetta stagionata, pomodorini e rucola	12
Tagliatelle salsiccia e piselli	12
Tagliatelle al ragù	12
Cappelletti asparagi, pancetta e pecorino	14
Cappelletti al ragù	13
Tortelli ricotta e spinaci, burro e salvia	13
Rigatoni pomodoro e basilico	10



*us magna*

## LA NOSTRA SELEZIONE AI FERRI

Grigliata delle tradizioni con patate al forno e verdure alla griglia (min 2) <i>tagliata, castrato, salsiccia, pancetta, coppa, costa, salame, pollo</i>	21cad
Grigliatina romagnola <i>salsiccia, costa, salame, coppa, pancetta</i>	15
Tagliata di manzo Iberico con olio Evo e fiocchi di sale ( <i>circa 300 gr.</i> )	22
Picanha di manzo Iberico con olio Evo e fiocchi di sale ( <i>circa 300 gr.</i> )	20
Filetto di manzo Iberico con olio Evo e fiocchi di sale ( <i>circa 200 gr.</i> )	25
Castrato misto	20
Arrosticini di pecora ( <i>10 pezzi</i> )	15

## LE NOSTRE LOMBATE

Le nostre bistecche vengono tagliate e cotte al momento, vi consigliamo un antipasto per ingannare l'attesa.

Selezione Iberica	5,50/hg
Selezione Premium (min. 30 giorni di frollatura)	7,50/hg

## SECONDI

Arrostto misto con patate al forno	16
Straccetti di pollo al limone	13
Tomino con verdure alla griglia e patate al forno	15
Cotoletta e patate fritte	12



## CONTORNI

Patate al forno	5
Patate fritte	5
Verdure ai ferri	6
Insalata mista	5
Pomodori al rosmarino	5



*us magna*

## INSALATONE

<b>Caesar salad</b> <i>insalata verde, pollo fritto, crostini di pane, parmigiano e salsa caesar</i>	12
<b>Manzo</b> <i>insalata verde, straccetti di manzo, rucola, pomini, grana e balsamico</i>	15

## HAMBURGER

<b>Classico</b> <i>scottona, insalata, pomodoro e cheddar</i>	13
<b>Bacon</b> <i>scottona, insalata, pomodoro, cheddar, bacon croccante, uovo e cipolla caramellata</i>	15
<b>Chicken</b> <i>cotoletta di pollo, insalata, pomodoro e maionese</i>	13
<b>Fresco</b> <i>scottona, fughi freschi, burrata, rucola e olio Evo</i>	15
<b>Semplice</b> <i>scottona, cipolla caramellata, insalata, doppio cheddar, salsa bbq e salsa burger</i>	13
<b>Veggy</b> <i>hamburger di legumi, pomodoro, insalata e salsa caesar</i>	13
<b>Vulcano</b> <i>scottona, salame piccante, scamorza, cetriolini e salsa burger</i>	15

### TUTTI GLI HAMBURGER SONO ACCOMPAGNATI DA PATATE RUSTICHE

- i nostri hamburger possono contenere senape -

#### EXTRA GUSTO

MAXI BURGER (440gr di Scottona) +3€

---



## FRITTI

Crocchette di patate	5
Alette di pollo	7
Jalapenos	7
Anelli di cipolla	5
Olive all'ascolana	5
Bocconcini di pollo	7
Di tutto un po' <i>4 bocconcini, 3 jalapenos, 4 olive, 4 anelli di cipolla, 4 crocchette e 3 alette di pollo</i>	15

*us magna*

## Menu` Romagnolo

Euro 25 (a persona)

- Battilarda di salumi misti
- Bis di primi: Strozzapreti panna e speck/Cappelletti al ragù
- Grigliata mista con patate al forno
- Mascarpone con scaglie di cioccolato

Caffè

Acqua minerale naturale e frizzante in bottiglia da 0,75 (1 ogni 2 persone)

Vino delle Tradizioni bianco o rosso (1 bottiglia ogni 2 persone)

## Menu` delle Tradizioni

Euro 35 (a persona)

- Battilarda di salumi e crostini misti
- Bis di primi: Tagliatelle al ragù/Tortelli ricotta e spinaci, burro e salvia
- Grigliata mista e tagliata di manzo con patate al forno
- Tiramisù

Caffè

Acqua minerale naturale e frizzante in bottiglia da 0,75 (1 ogni 2 persone)

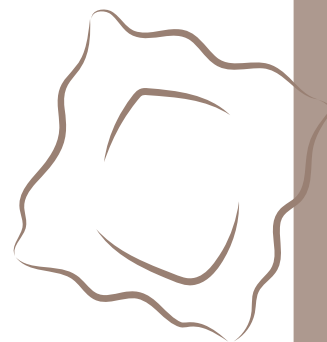
Vino delle Tradizioni bianco o rosso (1 bottiglia ogni 3 persone)

## Menu` Fiorentina

Euro 40 (a persona)

- Tartare di manzo
- 1 kg di Fiorentina/Costata con verdure e patate
- Mascarpone con scaglie di cioccolato

(Bevande escluse)



**TUTTI I MENÙ VENGONO REALIZZATI PER UN MINIMO DI DUE PERSONE**



*menù*



Mascarpone con scaglie di cioccolato <i>senza glutine*</i>	6
Tenerina con gelato alla crema	7
Tiramisù	7
Panna cotta con caramello salato <i>senza glutine e senza lattosio*</i>	7
Cheesecake con frutti di bosco	7
Gelato alla crema con amarene Fabbri	7
Scroccadenti con passito	7
Sorbetto limone o caffè	5
Coppa di fragole fresche	6

---

**AGGIUNTA A PIACERE**

fragole fresche +1,50

*\* Nonostante l'attenzione posta nella preparazione, non possiamo garantire l'assenza totale di contaminazione crociata con altri allergeni.*

*- tutti i nostri dolci sono realizzati con uova pastorizzate -*



*loverie*

