

Noi c'eravamo,

*quando la cucina odorava di piadina e quell'odore vi
faceva sentire a casa.*

*Noi ci siamo adesso, rispettando lo scandire naturale
delle stagioni e i frutti che ci regala. Selezioniamo i
migliori prodotti del territorio, interessandoci a scovare
per voi le rarità oltre ad esso, ricordando sempre chi
eravamo e da dove arriviamo. La pasta fatta a mano,
il profumo del pane e della ciambella cotti al forno.
Noi ci saremo fino a quando il buon vino e il buon
cibo saranno sinonimi di qualità.*

E' una promessa.

IL CHIOSCO di BACCO.....

**“Dove cedere alle tentazioni
è il solo modo di liberarsene.”**

Oscar Wilde

*La nostra Cucina è lieta di accogliervi
con un piccolo piatto di benvenuto
offerto da Daniela e i suoi ragazzi
che vi sfidano a resistere alle loro tentazioni.*

Antipasti

Pecorino alla griglia, miele, noci e confettura di pomodori verdi
8,00

Indivia brasata crema di parmigiano e maionese di liquirizia
8,50

Uovo 75° vellutata di piselli e tartufo nero
11,00

Brurrata, acciughe del Cantabrigo e chips di culatta
12,00

Carpaccio di Chianina, crema di squaquerone alla rucola
e pane croccante
14,00

Vitello Rosa, maionese tonnata e polvere di capperi
13,00

Tartare di Marchigiana e senape agrodolce
18,00

Lumache alla bourguignonne
14,00

I Salumi di Mora Romagnola e la culatta di Langhirano 24 mesi
15,00

Patanegra Cinco Jotas 100% iberico (Sanchez Romero)
28,00

La nostra selezione di Formaggi con miele e confetture bio
14,00

Primi

La Tagliatella & Il Ragù
11,00

Il Passatello...Il pomodoro ,lo spinacio e la mandorla
12,00

Bauletti di ricotta e spinaci, noci e fossa
12,00

Il Manzo e l'Acciuga incontrano lo Spaghetto " Mancini"
14,00

Oltre il tempo: cappellacci di Patanegra ,fonduta di parmigiano
Reggiano Vacche Rosse, Balsamico tradizionale extra vecchio
16,00

Secondi

Asado di marchigiana cotto a bassa temperatura,
salsa barbecue affumicata e maionese di erba cipollina

17,00

Filetto di maiale cotto a bassa temperatura,
pomodoro, burrata e liquirizia

16,00

Tagliata di scottona, scaglie di fossa, pere, noci e fichi

19,00

Tagliata di Scottona sale dolce di Cervia e rosmarino

17,50

Filetto, scaloppa di Foie Gras e ristretto al vino

27,00

le fiorentine sulla pietra ollare

Fiorentina o Costata di Marchigiana scottona
l'etto 6,00

Fiorentina o Costata di Chianina scottona
l'etto 6,50

Controfiletto di manzo Wagyu Australia (tipo Kobe)
(minimo 400 gr) l'etto 11,00

Costate frollate oltre i 60 giorni

Costata di Marchigiana scottona

l'etto 8,00

Contorni

Patate arrosto alle erbe aromatiche

4,00

Erbette della nonna saltate in padella

4,50

Pinzimonio e olio extravergine

5,50

Alcuni prodotti in determinati periodi dell'anno possono essere congelati

Estate

Tre piccoli bocconi...

Uovo 75° vellutata di piselli e tartufo nero

Pecorino alla griglia cialda di pomodoro bruciato e miele

Carpaccio di chianina, crema di squacquerone alla rucola
e pane croccante

Spaghetto Mancini, acciuga del cantabrico e
tartare di marchigiana

Asado di marchigiana salsa barbecue affumicata e
maionese di erba cipollina

Pinzimonio e olio extravergine

Pre dessert...

Dessert

Brownie al cioccolato gelato all'anice, te alla menta e frizzante

minimo due persone

45 euro

I nostri menù vengono serviti per l'intero tavolo, bevande escluse

Vegetariano perverso

Tre piccoli bocconi...

Vitello Rosa, maionese tonnata e polvere di capperi

Tartare di Marchigiana e senape agrodolce

Tagliolino, Bafon di Wagyu
e Tartufo nero

Controfiletto di Wagyu Australia
Composizione di verdure

Pre-dessert.....

Dessert

Luna di bronte: semifreddo al pistacchio con coulis di
lamponi, crumble al cacao e cioccolato bianco

65 (minimo 2 persone)

I nostri menù vengono serviti per l'intero tavolo, bevande escluse

Coperto 3,00

Entrée, pane con lievito madre, piadina e grissini
di nostra produzione

ALLERGENI

Per qualsiasi informazioni su sostanze e allergeni
è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita,
a richiesta, dal personale in servizio