



I NOSTRI CARPACCI E CRUDI

Carne salada marinata ai quattro pepi <i>servita con giardiniera di verdure fatte in casa</i>	12 €
Girello di vitello <i>pioppini sott'olio e maionese alle erbe</i>	13 €
Roastbeef di scottona <i>insalatina di carciofi e maionese all'aglio nero</i>	12 €
Lonzino marinato <i>insalatina di cavolo cappuccio, melograno e la sua vinaigrette</i>	12 €
Gran tagliere di carpacci <i>degustazione dei nostri carpacci</i>	44 €

I NOSTRI ANTIPASTI

Tortino di zucca <i>fonduta di fossa, noci e cialda di pane</i>	10 €
Uovo cotto a bassa temperatura <i>cestino di pasta fillo, purea di broccoli e germogli</i>	12 €
Il bastone ingrato <i>carne di pollo avvolto su bastone di ciliegio foglie di verza, burro alle acciughe e salsa *chimichurri</i> * il chimichurri è una salsa verde tipica dell'argentina, preparata con prezzemolo, aglio e peperoncino	12 €
La piadina dello Chef <i>dischi di piada fritta con squacquerone, misticanza e cipolla rossa in agrodolce</i>	9 €
Selezione di salumi del territorio <i>accompagnati dalla nostra giardiniera di verdure fatta in casa, serviti con piada</i>	15 €
Degustazione di formaggi dell'Alta Valmarecchia <i>accompagnata da miele e composta di frutta</i>	12 €
Gran tagliere Ingrata di antipasti <i>selezione curata dal nostro Chef con i nostri migliori sapori</i>	42 €



I PRIMI PIATTI DI MARCELLO

La Tagliatella al ragu di scottona 13 €
servita con i piselli

Passatelli 13 €
carciofo in tre consistenze e pomodorini confit

Strozzapreti integrali 12 €
salsiccia della Valmarecchia al sangiovese e fonduta di scamorza affumicata

Fusillone lungo "Mancini" 14 €
salsa allo zafferano, tartare di manzo, pesto di nocciole e rucola

Il brodo della tradizione:

Cappelletti 14 €

Passatelli 12 €

Tortello verde 13 €
*ripieno di zucca e patate, crema di fossa,
crumble di pane e amaretti*

Lasagna 13 €
della tradizione



I NOSTRI SECONDI PIATTI DALLA GRIGLIA

Filetto alla griglia	25 €
<i>carne di manzo da 220-240 gr</i>	
Tagliata di scottona	20 € - Taglio Picanha 18 €
<i>al sale grosso di Cervia e rosmarino</i>	
Spiedone Ingrata	18 €
<i>con carne mista e verdure</i>	
Asado alla griglia	18 €
<i>con salsa *chimichurri</i>	
<i>*il chimichurri è una salsa verde tipica dell'argentina, preparata con prezzemolo, aglio e peperoncino</i>	
Grigliata della Valmarecchia	17 €
<i>misto di maiale</i>	
Galletto marinato	16 €
<i>alla paprika affumicata, cotto a bassa temperatura e passato alla brace</i>	
Agnello scottadito	20 €
<i>servito con maionese al lime</i>	
Gran Tagliere Ingrata	58 €
<i>degustazione dei nostri migliori secondi, selezione delle nostre carni alla griglia con contorni - MIN.2 PERSONE</i>	

I NOSTRI SECONDI PIATTI DALLA CUCINA

Tartare di scottona	20 €
<i>capperi, crumble di olive, maionese allo scalogno e senape antica</i>	
Polpette e sughetto	16 €
<i>servite con crostoni di pane</i>	
Lo stinco ai due sapori	16 €
<i>carne di maiale laccato al miele, crosta di senape, servito con patata schiacciata al limone</i>	
Tagliata di carne bianca	16 €
<i>salsa *Teriyaki riso basmati e sesamo croccante</i>	
<i>*salsa a base di riso fermentato e salsa di soia Tamari</i>	
Guancia di manzo	17 €
<i>brasata al sangiovese con purea di sedano rapa</i>	
Piatto del mio orto	16 €
<i>per chi non mangia carne la miglior selezione di verdure dello Chef</i>	



I CONTORNI

Patate croccanti al profumo di erbe	6 €
Erbette di campo saltate in padella	6 €
Broccoli soia e anacardi	6 €
Verdure miste di stagione	6 €
Insalata di finocchi e arance	6 €



LA NOSTRA CARNE

La frollatura é un'arte antica.

SCEGLI LE NOSTRE TIPOLOGIE DI CARNI
FROLLATE:

Fiorentina

Frollatura minima di 45 giorni

Limousine	7,40 €/al hg
Romagnola	8,20 €/al hg
Marchigiana	8,20 €/al hg

Costata

Frollatura minima di 45 giorni

Limousine	6,40 €/al hg
Romagnola	7,20 €/al hg
Marchigiana	7,20 €/al hg



La nostra selezione di carni bovine allevate a km 0 e macellata con il metodo "Temple Grandin" che ha rivoluzionato le pratiche per il trattamento degli animali negli allevamenti di bestiame, presso società agricola "Fattoria Fontetto" Novafeltria Rimini.