

Proposta Menù Completo € 35

(SOLO per intero tavolo)

1 Antipasto a scelta
Bis di Primi a scelta
1 Secondo a scelta
Contorni di stagione
Dolcetti secchi della casa
Acqua, Sangiovese della casa, Caffè

Proposta Menù Completo € 40

(SOLO per intero tavolo)

1 Antipasto a scelta
Bis di Primi a scelta
Bis di Secondi a scelta
Contorni di stagione
Dolcetti secchi della casa
Acqua, Sangiovese della casa, Caffè

Bevande

Acqua Naturale / Frizzante 0,75 lt.	€ 2
Bibite in lattina	€ 3
Birre in Bottiglia	€ 4
Caffè	€ 1,50
Amari e altri	€ 3

La Birra del Bagnino

BOTA ZO' Blond-Ale - 50 cl. - Alc. 4,5°	€ 8
SBIAVIDA Weiss - 50 cl. - Alc. 5,0°	€ 8
FATA ROBA Amber-Ale - 50 cl. - 6.0°	€ 8
IPATACA American IPA - 50 cl. - 5,5°	€ 8

Vini Rossi

VINO ROSSO della casa Az.Agr. Il Capannino 1 lt. € 6 - 1/2 lt. € 3	
L'AMANTE Cantina Pecci <i>Romagna Sangiovese Superiore DOC</i>	€ 18
IL FALCO Fattoria del Piccione <i>Rubicone Sangiovese IGP BIO</i>	€ 9
SAN SAVINO Fattoria del Piccione <i>Colli di Rimini Sangiovese Superiore DOC BIO</i>	€ 18
GIULIO D'VEN BON Fattoria del Piccione <i>Cabernet Sauvignon Riserva</i>	€ 23
RISERVA AGELLO Fattoria del Piccione <i>Romagna Sangiovese Superiore Riserva DOC</i>	€ 30

Vini Bianchi

BIRICCHINA Cantina Pecci <i>Rimini Rebola DOC</i>	€ 20
VILLA MASSANI Fattoria del Piccione <i>Rimini Rebola DOC BIO</i>	€ 23
IL BAIOTTO Fattoria del Piccione <i>Romagna Pagadebit DOC BIO</i>	€ 15
OSO Fattoria del Piccione <i>Rubicone Chardonnay frizzante IGP BIO</i>	€ 15
MEZZALUNA Colle Cavallino <i>Bianco Frizzante IGP</i>	€ 10
RIVABIANCA Colle Cavallino <i>Bianco Fermo IGP</i>	€ 10

A Pènzà Pìna ùs Rasòna Mèj!



Antipasti

Crostini misti, Zuppa di Fagioli, Pecorino con confettura	€ 10
Tagliere di salumi nostrani con piada integrale	€ 12

Primi

Tagliatelle con farina integrale (<i>ragù o funghi misti</i>)	€ 10
Strozzapreti (<i>speck e radicchio / salsiccia e funghi misti</i>)	€ 10
Gnocchi di patate ai quattro formaggi	€ 12
Girasoli ai formaggi con crema di fossa e noci	€ 12
Ravioli ripieni spinaci e ricotta (<i>burro e salvia / pomodoro</i>)	€ 12

Secondi

Grigliata mista di maiale	€ 14
Castrato ai ferri	€ 15
Arrostò di vitello al mosto cottogno	€ 14
Tagliata di manzo	€ 20
Pollo / Coniglio al forno <i>*(SOLO SU PRENOTAZIONE)</i>	€ 15

Contorni

Patate al forno profumate al rosmarino	€ 4
Verdure di stagione	€ 4

Dolci

Panna Cotta (<i>frutti di bosco, caramello o cioccolato</i>)	€ 5
Crema di Mascarpone cacao e gocce di cioccolato	€ 5
Tiramisù Delicato	€ 5

Coperto

€ 2