

# “Il fuori Menù”

## Antipasti

Tartare di manzo con marmellata di tropea,  
zenzero marinato, pane bruschettato  
e riduzione di Burson

€ 12,00

Humus di barbabietola con crudità di verdure  
aromatizzata all'olio e vaniglia

€ 8,00

Boccioli di manzo con sale affumicato flambato,  
erbe aromatiche e pesto di pomodori secchi

€ 10,00

Insalata di spinaci con pomodori confit,  
prosciutto croccante, semi di girasole,  
scaglie di grana e mango

€ 8,00

Trittico casereccio

(tortino di farro e chinoa con verdure fresche,  
carpaccio di girello e crostini)

€ 14,00

# “Il fuori Menù”

## Primi

Chitarra cacio e pepe con salsiccia  
di Mora romagnola  
€ 8,00

Ravioli di ricotta e spinaci al pomodoro fresco,  
pesto al basilico e scaglie di grana  
€ 9,00

Caramelle di bufala alla carbonara  
di asparagi e zafferano  
€ 10,00

Triangoli con cremoso al culatello,  
ai carciofi e pomodorini variegati  
€ 10,00

Strozzapreti allo scalogno, stridoli e guanciale  
€ 9,00

Curzul alle zucchine, melanzane e  
polpa di pomodoro con cuore di burrata  
€ 8,00

# “Il fuori Menù”

## Secondi

Filetto di manzo con erbetto saltate, zabaione  
salato e chips viola  
€ 20,00

Tagliata di manzo alle 5 spezie:  
pepe rosa-cannella-anice-ginepro-semi di finocchio  
con patate rustiche  
€ 18,00

Tagliata di manzo con finocchio croccante,  
pompelmo rosa e semi di sesamo e lino  
€ 18,00

Coniglio alla birra rossa e polvere di pistacchio  
con cipolla fritta  
€ 10,00

# “Il fuori Menù”

## Secondi

Galletto farcito con salsiccia e pistacchi cotto a bassa temperatura con soncino e patate casina

€ 14,00

Rosticciata di manzo con spuma di caprino sifonata, rucola, vesuviani e pinoli tostati

€ 14,00

## Contorni

Radicchio tardivo alla griglia con guanciale di Mora romagnola e ristretto di sangiovese

€ 5,00