

Resta a pranzo con noi! Fra settimana costa meno!

Primo oppure Secondo 1/4 di bevanda oppure birra piccola + contorno + caffè	€ 10
Primo e Secondo 1/4 di bevanda oppure birra piccola + contorno + caffè	€ 14
Contorno extra oppure Dolce	+ € 3

Antipasti €

Piatto di prosciutto di Mora Romagnola (di nostra produzione)	8
Tagliere Rustico (minimo 2 persone) (esempio: 2 persone = € 24) (affettati misti, formaggi stagionati, giardiniera artigianale, e piadina frita)	12 <i>(a persona)</i>
Tagliere Casina (minimo 2 persone) (esempio: 2 persone = € 24) (verdure pastellate, crostini, tortini rustici, squacquerone e assaggio di affettato)	12 <i>(a persona)</i>
Tavolozza di formaggi (V)	12
(accompagnati da fichi caramellati, delizioso vasetto di gelatina fredda di vino romagnolo e marmellata delle "Luvirie" di Riccione)	
Degustazione di affettati di Mora Romagnola	12
Squacquerone e fichi caramellati (V)	8
Squacquerone e rucola (V)	6
Culatello di Mora con fonduta e funghi freschi	11
Crostini misti	8
Spirale di ricotta saporita con verdure croccanti e frutta di stagione, in citronette all'acero (V)	9
Radicchio e bruciatini	6
Insalata di spinaci freschi con zucca, pomodorini confit, prosciutto croccante e stracciatella di burrata	10
Poker vegano (V)	15
(hamburger di farro e spinaci, patate casina, crostini, verdure gratinate)	
Tortino di zucca e patate con fonduta di parmigiano e pancetta croccante	9

Primi piatti (tutti i primi sono mantecati con parmigiano) €

Cappelletti al profumo di timo con prosciutto croccante di Mora Romagnola	10
Cappelletti in brodo	10
Cappelletti al ragù di Mora Romagnola	10
Cappellacci di zucca e Parmigiano Reggiano con fonduta di Padano e rosmarino (V)	10
Tagliatelle al ragù di Mora Romagnola	8
Tagliatelle ai porcini (V) (alternativa vegana con pappardelle di semola) (V)	10
Chitarra cacio e pepe con salsiccia di Mora Romagnola	8
Bis di primi (minimo 2 persone) (esempio: 2 persone = € 22) (a persona)	11
Tris di primi (minimo 3 persone) (esempio: 3 persone = € 36) (a persona)	12
Pappardelle di semola al ragù del Passatore (V)	9
(ragù vegano a base di frutta secca con tutto il sapore della Romagna)	
Pasta e fagioli	8
Passatelli asciutti con crema di stracchino, salamella di Mora, cavolo nero e noci	9
Strozzapreti con scalogno, guanciale e mandorle tostate	8,5



Secondi piatti €

Costata di manzo	4 / hg
Fiorentina con filetto	4,5 / hg
Gustoso filetto di manzo ai ferri	18
Grigliata mista di Mora Romagnola	12
Misto di Mora Romagnola (del nostro allevamento)	11
(coste allo spiedo, arrosto di coppa e salsiccia)	
Grigliata Reale Casina (mora, manzo, castrato)	16
Castrato ai ferri	11
Cotoletta e patatine fritte	9
Tagliata di manzo di razza nostrana a scelta tra: (Sale grosso di Cervia / Pomodorini, rucola e grana / Aceto balsamico)	14
Tagliata con porcini	15
Tris di tagliate (minimo 2 persone) (esempio: 2 persone = € 32) (a persona)	16
Tagliata vegana di seitan con patate (V)	10
Tagliata di Manzo	16
(con marmellata di scalogno, tropea al sangiovese e formaggio di fossa)	
Piatto vegetariano (crostini, formaggio, verdure alla griglia e gratinate) (V)	15
Coniglio casereccio della Casina	10
"Asado" alla Romagnola cotto a bassa temperatura con verdure croccanti di stagione	16
Rosticciata di manzo con radicchio, tropea e pendolini arrostiti con balsamico	14

Contorni €

Verdure gratinate con specialità di stagione, Verdure alla griglia o Patate Casina (scalogno e pomodoro) o Patate al forno o Patate fritte o Erbette saltate o Pinzimonio (V)	5
Padellata di contorni (V) (erbette, verdure gratinate, verdure alla griglia e patate al forno)	7
Insalata della Casina (insalata, pomodoro, radicchio, carote, bocconcini di mozzarella, tonno e fior di cotto)	9

Vino della Casa

Rosso fermo / Bianco fermo o frizzante 1/4 Litro € 2,50 • 1/2 Litro € 4,50 • 1 Litro € 7,50
Acqua alla spina nat. o gas 1 Litro € 1,00

Consulta la nostra Carta dei Vini... sono tutti del territorio!!!

Richiedila al cameriere, saprà consigliarti al meglio!

Degustazione MENÙ CLASSICO

€ 30 A PERSONA (minimo 2 persone) (esempio: 2 persone = € 60)

Degustazione di affettati di Mora Romagnola con squacquerone
Crostini misti
Cappelletti al profumo di timo
(con prosciutto di Mora Romagnola croccante)
Tagliatelle al ragù
Misto di Mora Romagnola
Patate al forno
Verdura alla griglia
Digestivi della casa

Coperto compreso! E... PIADINA A VOLONTÀ!!!