



Rest a pranzo con noi!
Fra settimana costa meno!

Primo *oppure* Secondo del menù del giorno
1/4 di bevanda *oppure* lattina di birra + contorno + caffè **€ 10**

Primo e Secondo del menù del giorno
1/4 di bevanda *oppure* lattina di birra + contorno + caffè **€ 14**

Contorno extra *oppure* Dolce **+ € 3**
Non è possibile dividersi i menù

Antipasti **€**

Hummus di zucchine profumate alla menta, 10
con burrata e zeste di lime e pomodorini appassiti (V)

Piatto di prosciutto di Mora Romagnola *(di nostra produzione)* 8

Tagliere Rustico *(minimo 2 persone) (esempio: 2 persone = € 26)* 13
(affettati misti, formaggi stagionati, giardiniera artigianale, (a persona) e piadina fritta)

Tagliere Casina *(minimo 2 persone) (esempio: 2 persone = € 26)* 13
(verdure pastellate, crostini, tortini rustici, squacquerone (a persona) e assaggio di affettato)

Tavolozza di formaggi (V) 13
(accompagnati da fichi caramellati, delizioso vasetto di gelatina fredda di vino romagnolo e marmellata delle "Luvirie" di Riccione)

Degustazione di affettati di Mora Romagnola 13

Squacquerone e fichi caramellati (V) 8

Squacquerone e rucola (V) 6

Culatello di Mora con fonduta e funghi freschi 12

Crostini misti 9

Spirale di ricotta saporita con verdure croccanti 9
e frutta di stagione, in citronette all'acero (V)

Radicchio e bruciatini 6

Insalata di spinaci freschi con funghi, pomodorini confit, 10
prosciutto croccante e stracciatella di burrata

Poker vegano (V) 15
(hamburger di farro e spinaci, patate "Casina", crostini, verdure gratinate)

La nostra Tartare *(manzo battuto a coltello con dadolata di verdure fresche di stagione profumata all'aglio nero)* 13

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

Cappelletti al profumo di timo, 11

con prosciutto croccante di Mora Romagnola

Cappelletti al ragù di Mora Romagnola 11

Ravioli di melanzane con coulis di pomodoro, 12

spuma di burrata e olio al basilico (V)

Tagliatelle al ragù di Mora Romagnola 9

Tagliatelle ai porcini (V) 11

(alternativa vegana con pappardelle di semola) (V)

Chitarra cacio e pepe con salsiccia di Mora Romagnola 9

Bis di primi *(minimo 2 persone) (esempio: 2 persone = € 24) (a persona)* 12

Tris di primi *(minimo 3 persone) (esempio: 3 persone = € 39) (a persona)* 13

Pappardelle di semola al ragù del Passatore (V) 9

(ragù vegano a base di frutta secca con tutto il sapore della Romagna)

Caramelle di bufala 12

(con asparagi, fonduta di zafferano, pomodorini arrostiti e prosciutto)

Strozzapreti con scalogno, guanciale e stridoli 9

Secondi piatti **€**



Costata di manzo 4 / hg

Fiorentina con filetto 4,5 / hg

Gustoso filetto di manzo ai ferri 19

Grigliata mista di Mora Romagnola 13

Misto di Mora Romagnola **(del nostro allevamento)** 12

(coste allo spiedo, arrosto di coppa e salsiccia)

Grigliata Reale Casina *(mora, manzo, castrato)* 18

Castrato ai ferri 12

Cotoletta e patatine fritte 9

Tagliata di manzo di razza nostrana a scelta tra: 15

(Sale grosso di Cervia / Pomodorini, rucola e grana / Aceto balsamico)

Tagliata con porcini 16

Tris di tagliate *(minimo 2 persone) (esempio: 2 persone = € 34) (a persona)* 17

Tagliata vegana di seitan con patate (V) 10

Tagliata di Manzo Arlecchino 16

(con verdure di stagione scottate alla piastra)

Piatto vegetariano *(crostini, formaggio, verdure alla griglia e gratinate)* (V) 15

Coniglio casereccio della Casina 10

Rosticciata di manzo con radicchio, tropea 15

e pendolini arrostiti con balsamico

Stra-tagliata! 17

(delizioso manzo con granita di pomodoro e cetriolo e insalatina estiva)

Contorni **€**

Verdure gratinate con specialità di stagione, 5

Verdure alla griglia o Patate Casina *(scalogno e pomodoro)*

o Patate al forno o Patate fritte o Erbette saltate

o Pinzimonio (V)

Padellata di contorni (V) 8

(erbette, verdure gratinate, verdure alla griglia e patate al forno)

Insalata della Casina 10

(insalata, pomodoro, radicchio, carote, bocconcini di mozzarella, tonno e fior di cotto)

Prosciutto e melone 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!!!