

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 zucca con polvere di bruciatini e burrata affumicata ..... 10

Piatto di prosciutto di Mora Romagnola *(di nostra produzione)* ..... 9

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

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

Tavolozza di formaggi **Ⓟ** ..... 14  
*(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 **Ⓟ** ..... 8

Squacquerone e rucola **Ⓟ** ..... 6

Culatello di Mora con fonduta e funghi freschi ..... 12

Crostini misti ..... 9

Tortino di cime di rapa con zabaione di fossa e anacardi tostatati **Ⓟ** ..... 10

Radicchio e bruciatini ..... 7

Insalatina di spinaci freschi con zucca, pomodorini confit, prosciutto croccante e stracciatella di burrata ..... 10

Poker vegano **Ⓟ** ..... 16  
*(hamburger di farro e spinaci, patate "Casina", crostini, verdure gratinate)*

La nostra carne salada "sbagliata" ..... 12  
*(con misticanza del contadino e salsa allo yogurt)*

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

Cappelletti al profumo di timo con prosciutto croccante di Mora Romagnola ..... 11

Cappelletti al ragù di Mora Romagnola ..... 11

Scrigni di ricotta alle erbe aromatiche con funghi galletti e nocciole tostate **Ⓟ** ..... 12

Tagliatelle al ragù di Mora Romagnola ..... 9

Tagliatelle ai porcini **Ⓟ** ..... 11  
*(alternativa vegana con pappardelle di semola)* **Ⓟ**

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 **Ⓟ** ..... 9  
*(ragù vegano a base di frutta secca con tutto il sapore della Romagna)*

Cappellacci di zucca con crema di pecorino di Sogliano e polvere di caffè ..... 12

Passatelli con fonduta di parmigiano, zucca e porcini ..... 12

Pasta e fagioli ..... 9

Cappelletti in brodo ..... 11

Strozzapreti scalogno e guanciale ..... 9

## Secondi piatti **€**

Guancia di manzo romagnolo allo scalogno ..... 18  
*(con la sua emulsione, accompagnato da tortino di patate)*

Costata di manzo ..... 4 / hg

Fiorentina con filetto ..... 4,5 / hg

Gustoso filetto di manzo ai ferri ..... 19

Grigliata mista di Mora Romagnola ..... 14

Misto di Mora Romagnola ..... 13

Grigliata Reale Casina ..... 20

Castrato ai ferri ..... 13

Cotoletta e patatine fritte ..... 10

Tagliata di manzo di razza nostrana a scelta tra: ..... 16  
*(Sale grosso di Cervia / Pomodorini, rucola e grana / Aceto balsamico)*

Tagliata con porcini ..... 18

Tris di tagliate *(minimo 2 persone) (esempio: 2 persone = € 36) (a persona)* ..... 18

Tagliata vegana di seitan con patate **Ⓟ** ..... 10

Tagliata di manzo con cipolla tropea candita e riduzione di sangiovese ..... 17

Piatto vegetariano (crostini, formaggio, verdure alla griglia e gratinate) **Ⓟ** ..... 16

Coniglio casereccio della Casina ..... 10

Rosticciata di manzo ..... 15

*(con radicchio, tropea e pendolini arrostiti con balsamico)*

Sella di maialino laccata in agrodolce ..... 18  
*(con flan di cardi e la sua riduzione)*

## Contorni **€**

Verdure gratinate con specialità di stagione, ..... 6

Verdure alla griglia o Patate Casina (scalogno e pomodoro) o Patate al forno o Patate fritte o Erbette saltate o Pinzimonio **Ⓟ**

Padellata di contorni **Ⓟ** ..... 9  
*(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)*

## Dolci **€**

Dessert al cucchiaino ..... 7

## 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 ..... € 1,50

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

Richiedila al cameriere, saprà consigliarti al meglio!

### Degustazione MENÙ CLASSICO

**€ 32** A PERSONA *(minimo 2 persone) (esempio: 2 persone = € 64)*

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

Rosticciata di manzo

Patate al forno

Verdura alla griglia

Digestivi della casa

*Coperto compreso!*

**E... PIADINA A VOLONTÀ!!!**