



CONSIGLIAMO
RECOMMENDED

ANTIPASTI STARTERS

Prosciutto crudo di Parma con mozzarella di bufala e olio rucola ^(7,12) €13,00
Parma ham with buffalo mozzarella and rocket oil

Tartare di Romagnola con verdure croccanti e polvere d'uovo ^(6, 7, 10) €15,00
Tartare of Romagnola with crunchy vegetables and egg powder

Tortino di zucca e castagne con crema ai porcini ⁽⁷⁾ €14,00
Pumpkin and chestnuts flan with porcini mushrooms sauce

Tentacolo di polpo alla piastra con cime di rapa e crema di cannellini €16,00
Grilled octopus tentacle with turnip tops and cannellini beans sauce

Calamaro alla plancia con crema di piselli e salsa al nero ^(1, 4) €14,00
Grilled squid with pea cream and black sauce

Prosecco extra dry

Costaruél
€ 5,00





CONSIGLIAMO
RECOMMENDED

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Tagliatelle al ragù Bolognese ^(1, 9) Tagliatelle pasta with Bolognese sauce	€15,00
Tortellini in fonduta di Parmigiano ^(1, 7, 9) Tortellini in parmigiano fondue	€16,00
Risotto alla zucca con salsiccia ⁽⁷⁾ Pumpkin risotto with sausage	€16,00
Fregola sarda allo scoglio ^(1, 2, 3, 4, 14) Sardinian fregola pasta with seafood	€18,00
Ravioli ripieni di cernia su salsa di datterino con limone e rucola ^(1, 4, 7) Ravioli stuffed with grouper on a datterino sauce with lemon and rocket	€17,00

Valpolicella DOC
"Bonacosta" Masi 2015
€6,00

Pinot Grigio
"Bosco del Merlo"
€5,00





CONSIGLIAMO
RECOMMENDED

Valpolicella DOC
"Bonacosta" Masi 2019
€6,00

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Tagliata di Romagnola con cicoria ripassata e patate al forno ^(8, 9, 10, 12) €25,00
Sliced Romagnola beef with sautéed chicory and baked potatoes

Cotoletta alla Bolognese con insalatina ^(1, 3, 7, 12) €22,00
Bolognese cutlet with mixed salad

Trancio di salmone all'arancia con crema di finocchio arrosto e asparagi alla piastra ^(2, 4, 6, 7) €23,00
Orange-flavoured salmon fillet with roasted fennel cream and grilled asparagus

Suprema di pollo c.b.t. con caponata di verdure €19,00
Chicken supreme cooked at low temperature with vegetable caponata

Burger di carne vegetale con maionese alla barbabietola €20,00
servito con patate al forno ^(1, 3, 5, 7, 11)
Veggie meat burger with beetroot mayonnaise served with baked potatoes

I nostri piatti sono accompagnati dai contorni del giorno
Our main courses are accompanied with the vegetables of the day



Per garantire la qualità dei nostri piatti, potrebbero essere utilizzati ingredienti surgelati
To guarantee the quality of our products, some ingredients may be frozen

BAMBINI

KIDS

Tortellini con panna e prosciutto ^(1, 3, 7, 12) Tortellini with ham and cream sauce	€12,00
Pasta al pomodoro ⁽¹⁾ Pasta with tomato sauce	€10,00
Cotoletta di pollo con patate al forno ⁽¹⁾ Chicken cutlet with roasted potatoes	€14,00



INSALATE

SALADS

Insalatina verde con asparagi, salmone affumicato e arancia ⁽⁴⁾ €15,00
Green salad with asparagus, smoked salmon and orange

Insalata classica dello Chef con iceberg, misticanza, tonno, pomodoro, mozzarella e mais ^(4, 7) €14,00
Chef's classic salad with iceberg, mixed salad, tuna, tomato, mozzarella and corn

Cesar Salad ^(1, 7) €14,00

VEGETARIANO

VEGETARIAN

Caprese di bufala con olio al basilico ⁽⁷⁾ €10,00
Buffalo caprese salad with basil oil

Mezzelune ripiene di verdure di campo on salsa di datterini ^(1, 7) €14,00
Mezzelune pasta stuffed with wild vegetables with datterini sauce

Tortino di verdure di stagione ^(1, 7) €12,00
Seasonal vegetable tart



DESSERT

DESSERT

Tagliata di frutta fresca ⁽⁸⁾ Sliced fresh fruit	€25,00
Gelato cioccolato, vaniglia e fragola ^(6, 7, 8) Chocolate, vanilla, strawberry ice cream	€22,00
Tiramisù ^(1, 3, 7)	€23,00
Cheesecake alla fragola ^(1, 3, 7, 8) Strawberry cheesecake	€19,00
Cre moso al cioccolato ^(3, 7, 8) Creamy chocolate tart	€20,00



VINI ROSSI

RED WINES

Dolcetto D'Alba Prunotto	€28,00
Sassella Sup. Valtellina Negri	€34,00
Amarone Costasera Masi	€66,00
Rosso di Montalcino DOC Banfi	€42,00
Valpolicella Bonacosta "Masi"	€6,00 cal. / €32,00
Nero di lambrusco Otello Ceci	€20,00
Cabernet sauvignon Bosco del Merlo	€5,00 cal. / €25,00
Sangiovese Superiore di Romagna "Le Rocche"	€5,00 cal. / €22,00
Pinot Nero "Elena Walch"	€37,00
Merlot "Elena Walch"	€33,00
Syrah "Cusumano"	€25,00
Romagna Sangiovese "TIBè" 2024	€6,00 cal. / €30,00

VINI BIANCHI

WHITE WINES

Lugana Cà Maiol	€6,00 cal. / €26,00
Pinot Grigio "Bosco del merlo"	€5,00 cal. / €22,00
Gewurztraminer Kaltern	€26,00
Sharis Livio Felluga	€38,00
Sauvignon Jermann	€42,00
Chardonnay Jermann	€45,00
LaSegreta Planeta	€20,00
Fiano di Avellino FeudiS. Gregorio	€30,00
Soave ClassicoCalvarino Pieropan	€36,00
Prosecco Extra Dry DOCG "Costaruel"	€ 5,00 cal. / €24,00
Franciacorta Brut Animore	€39,00
Romagna Albano Secco " TIBè" 2024	€6,00 cal. / €30,00
Monte Rossa Franciacorta P.R. Brut	€48,00

ALLERGENI

ALLERGENS

Accanto al nome di ogni pietanza potete trovare l'indicazione degli allergeni presenti, in base alla seguente corrispondenza numerica.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti derivati
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti derivati
5. Arachidi e prodotti derivati
6. Soia e prodotti derivati
7. Latte e prodotti derivati
8. Frutta a guscio e prodotti derivati
9. Sedano e prodotti derivati
10. Senape e prodotti derivati
11. Semi di sesamo e prodotti derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o mg/l espresso come SO₂
13. Lupino e prodotti derivati
14. Molluschi e prodotti derivati

Next to the name of each dish, you will find which allergens are contained, according to the following numerical correspondence.

1. Cereals containing gluten and derivatives
2. Crustaceans and derivatives
3. Eggs and derivatives
4. Fish and derivatives
5. Peanut and derivatives
6. Soybean and derivatives
7. Milk and derivatives
8. Nuts as almonds and derivatives
9. Celery and derivatives
10. Mustard and derivatives
11. Sesame seeds and derivatives
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10mg/kg or mg/l as SO₂
13. Lupin and derivatives
14. Molluscs and derivatives