

Antipasti



Romagna-Toscana (1,3,4) € 15

(Prosciutto dolce di Romagna, finocchiona Toscana, salame romagnolo, pecorino, squacquerone)

Sapori di Bosco (1,3,4) € 23

(Carpaccio affumicato di cervo, salame di cinghiale, salame di cervo, salame d'oca, pecorino)

Fantasia di crostini (1,3,4,5,6) € 9

(5 crostini fantasia di stagione)

Tagliere del pastore (1,3,4,5,6) € 18

(la migliore selezione di formaggi locali)

Tortelli Fritti (1,2,3,4,5,6) € 9

(tortelli ripieni fritti)

Funghi porcini fritti* (5,6) € 10

Crostini ai porcini* (5,6) € 15

Pane e servizio (5,6) € 2



Primi

Tagliatelle al ragù	(2,3,5,6)	€ 9
Tagliatelle al ragù di cinghiale	(2,3,5,6)	€ 10
Tagliatelle ai porcini*	(2,5,6)	€ 12
Curzùl al ragù	(2,3,5,6)	€ 9
Curzùl al ragù di cinghiale	(2,3,5,6)	€ 10
Curzùl ai porcini*	(2,5,6)	€ 12
Curzùl pasticciati	(1,2,3,5,6)	€ 10
Curzùl panna e prosciutto	(1,2,5,6)	€ 9
Tortelli al ragù	(1,2,3,5,6)	€ 10
Tortelli al ragù di cinghiale	(1,2,3,5,6)	€ 11
Tortelli burro e salvia	(1,2,5,6)	€ 10
Tortelli ai porcini*	(1,2,5,6)	€ 13
Spoja lorda al ragù	(1,2,3,5,6)	€ 10
Spoja lorda al ragù di cinghiale	(1,2,5,6)	€ 11
Spoja lorda ai porcini *	(1,2,5,6)	€ 13

Secondi

Grigliato misto di maiale € 15

(lonza, salsiccia ,costina ,pancetta)

Grigliatone € 25

(lonza, salsiccia, costina, pancetta, filetto di maialino, tagliata)

Castrato € 15

Salsiccia € 9

Filetto di maialino alla griglia € 10

Filetto di maialino ai porcini * € 15

Tagliata di manzo alla griglia (5,6) € 18

Contorni

Patate arrosto € 5

Verdure grigliate € 5

Contorno misto € 5

Patatine fritte € 5

Funghi porcini fritti* € 10

(5,6)



Le Insalatone

La Ricca € 9

(insalata verde, radicchio, carote, pomodorini, rucola, peperoni
cipolla di tropea, olive nere)

La Campagnola € 12

(insalata verde, radicchio, carote, rucola, pomodorini, Petto di pollo
grigliato)

La Mediterranea (1) € 12

(insalata verde, radicchio, carote, rucola, pomodorini, mozzarelline di
bufala, olive nere, origano)

La Golosa (5,6) € 12

(insalata verde, radicchio, carote, rucola, pomodorini, straccetti di
maiale fritti)

Aggiunte

+ Cipolla di tropea € 1

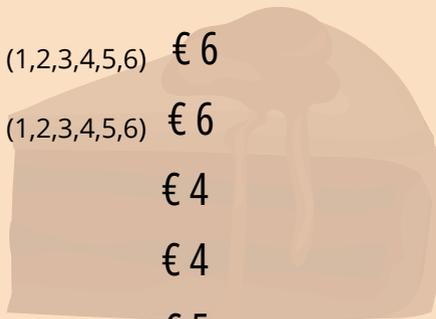
+Scaglie di Parmigiano Reggiano DOP € 2

+Mozzarelline di bufala (1) € 3

+Crostini di pane (5,6) € 1



Dolci



Tiramisù	(1,2,3,4,5,6)	€ 6
Torta tenerina con panna	(1,2,3,4,5,6)	€ 6
Torta tenerina con mascarpone	(1,2,3,4,5,6)	€ 6
Scroccadenti con calicetto di Albana o Cagnina	(2,3,4,5,6)	€ 6
Scroccadenti con calicetto di vino Passito	(2,3,4,5,6)	€ 7
Torta Sacher	(1,2,3,4,5,6)	€ 6
Cheesecake alle fragole	(1,2,3,4,5,6)	€ 6
Calice di Albana dolce		€ 4
Calice di Cagnina dolce		€ 4
Calice di vino Passito		€ 5

Caffè

Caffè Illy	€ 1,50
Caffè Illy deca	€ 1,70
Caffè Illy Brasile (note di caramello)	€ 1,70
Caffè Illy Guatemala (note di cioccolato)	€ 1,70
Caffè Illy corretto	€ 2



BEVANDE



Acqua	€ 2
Sangiovese della casa D.O.C.G 1/2 Lt.	€ 6
Sangiovese della casa D.O.C.G 1/4 Lt.	€ 4
Bianco Frizzantino della casa 1/2 Lt.	€ 6
Bianco Frizzantino della casa 1/4 Lt.	€ 4
Cedrata biologica Galvanina 355 ml.	€ 4
Limonata biologica Galvanina 355 ml.	€ 4
Arancia Rossa biologica Galvanina 355 ml.	€ 4
Bibita (coca-cola, fanta, thè) 330 ml.	€ 3





Birre Artigianali



In bottiglia:

Bohemian Pilsner 33 cl. € 7 50 cl. € 9

Birra artigianale a bassa fermentazione tipo pils. Presenta profumi floreali, il gusto è maltato, colore oro pallido, 5,3%.

Weiss bier 33 cl. € 7 50 cl. € 9

Birra ad alta fermentazione di tipo weiss. Delicatamente fruttata al naso, sapore morbido, dal colore giallo paglierino, 5,5%.

Dry Stout 33 cl. € 7 50 cl. € 9

Birra ad alta fermentazione di tipo dry stout. I malti tostati spiccano al naso, il sapore ricorda ancora il malto tostato, il caffè e una punta di cioccolato, 4,7%.

Flea 33 cl. € 7

Birra chiara cruda non filtrata, non pastorizzata, ad alta fermentazione, rifermentata in bottiglia, dai profumi floreali, 4,9%.

Alla spina:

Birra Pils media € 6

Birra Pils piccola € 4



Grappe & Whisky



Grappa Candolini bianca	€ 4
Grappa Julia invecchiata	€ 4
Grappa Bottega Morbida	€ 4
Grappa di Moscato Villa Torretta	€ 5
Grappa di Chardonnay Villa Torretta	€ 5
Grappa di Prosecco Villa Torretta	€ 5
Grappa di Pinot barricata Villa Torretta	€ 5
Grappa di Centesimino La Sabbiona	€ 5
Grappa Diociotto Lune stravecchia	€ 5
Gin alla lavanda La Sabbiona	€ 5
Gin Bulldog	€ 5
Scotch Whisky William Lawson's	€ 5
Irish Whiskey Jameson	€ 5
Old Scotch Whisky bell's aged	€ 7
Old Scotch Whisky Whyte & Mackay	€ 7
Amari & Ammazzacaffé	€ 4



Carta Dei Vini

Dalla Romagna

Cantina La Sabbiona

Rossi

Rosso Della Torre

€ 18

Romagna Sangiovese Superiore DOC
Da uve Sangiovese 100%, limpido con colorazione rosso porpora dotato di buona consistenza, persistente profumo floreale con riconoscimento do viola.

Mammutus

€ 25

Sangiovese Oriolo DOC
Da uve Sangiovese 100%, prende il nome da uno scheletro di Mammut ritrovato nei pressi della vigna.

Centesimino

€ 20

Centesimino di Oriolo dei Fichi
Da uve di Centesimino Di Oriolo dei Fichi, colore rosso intenso, profumo persistente con sentori spiccati di piccoli frutti rossi, dotato di tannini morbidi e piacevoli



Carta Dei Vini

Dalla Romagna

Cantina La Sabbiona

Bianchi

Bianco della Torre

€ 23

Trebbiano e Malvasia IGT
Da uve Trebbiano e Malvasia raccolta tardivamente, colore giallo paglierino con riflessi verdi, profumo intenso, floreale, al palato secco, avvolgente con sentori aromatici.

Sabbiolino Frizzantino

€ 18

Selezione di uve dei colli Faentini
Giallo paglierino con riflessi verdi, vino fresco piacevolmente fruttato con aromi di mela verde e scorza di limone, secco al palato, delicatamente frizzante.

Volta Pagina Rosè

€ 22

Ravenna IGT rosato, colore rosa antico, vino fresco con una buona sapidità con un delicato aroma di pesca.



Carta Dei Vini

Dalla Romagna

Az. Agricola Fiorentini

Rossi

Fiorone

€ 18

Romagna Sangiovese DOC

Da uve Sangiovese 100%, Alla vista il colore è di un rosso rubino, al naso vengono esaltati profumi freschi e frutti rossi, in bocca troviamo la corrispondenza aromatica dell'olfatto.

La Collinaccia Cuvee

€ 35

Romagna DOP Sangiovese Superiore Riserva.

Uva sangiovese al 100%, alla vista si presenta rosso brillante, in bocca un'esplosione di frutta rossa matura dal corpo pieno.

Dopo 8-10 mesi in acciaio il vino passa in tonneau di rovere francese ed in questi matura per circa un anno. Al termine si ricostruisce la massa in un tino di cemento vetrificato dove permane un altro anno, in fine si prevede una permanenza in bottiglia di almeno 6 mesi.



Carta Dei Vini

**Dal Trentino
Alto-Adige**

Cantina Rotaliana

Rossi

Merlot Trentino

€ 20

Merlot Trentino DOC

Vino importante, persistente e dal tannino vellutato, deve la sua grande piacevolezza alla perfetta fusione tra i sentori di frutta matura e la nota erbacea di sottofondo.



Carta Dei Vini

Dal Trentino Alto-Adige

Cantina Rotaliana

Bianchi

Chardonnay

€ 20

Chardonnay Trentino DOC

Un bouquet con aromi esotici, uniti a profumi di vaniglia. Completo nel retrogusto, richiama in bocca la fragranza del frutto appena colto.

Müller Thurgau

€ 20

Müller Thurgau Trentino DOC

Il suo aroma delicato é netto, pulito, finemente speziato. All'assaggio é fresco e sapido, sostenuto da una struttura aromatica che lo rende persistente nel gusto.

Gewürztraminer

€ 25

Gewürztraminer Trentino DOC

Vino aromatico per eccellenza, sposa profumi fruttati e dolci con note vivaci di spezie. Equilibrio raffinato tra freschezza e mineralità.



Carta Dei Vini

Dalla Toscana

Cantina San Felice

Rossi

Il Grigio

€ 28

Chianti classico Riserva DOCG
100% Sangiovese austero, corposo, profumo
intenso e persistente, restituisce le complessità
aromatiche di un legno ben dosato.

San Felice

€ 25

Chianti classico DOCG
Rosso rubino e sentori di ciliegia, da uve locali,
base sangiovese, vinificato insieme a Colorino e
Pugnitello, carattere elegante e gran
piacevolezza.

Bell'Aja Bolgheri

€ 30

Bolgheri DOC Superiore
Di colore rosso rubino profondo, presenta
profumi di frutta matura, con note speziate di
liquerizia e cacao, al palato risulta pieno, denso,
con tannini setosi e avvolgenti.



Carta Dei Vini
Dalla Toscana
Cantina San Felice

Rossi

Rosso Di Montalcino

€ 30

Rosso Di Montalcino DOC

Da uve Sangiovese, fresco e morbido nel gusto,
con sentori di ciliegia, mora e legno di cedro,
sorprendente la lunghezza del finale.



Carta Dei Vini

Dalla Toscana

Cantina San Felice

Bianchi

Ancherona

€ 25

Ancherona Toscana IGT Chardonnay
Da uve Chardonnay e Sauvignon blanc,
complessità e struttura insieme ad una
giudiziosa acidità, piacevole la nota tostata che i
piccoli fusti di rovere francese trasferiscono al
vino.

Vermentino Bianco

€ 20

Vermentino bianco Toscana IGT
Questo Vermentino cresciuto sulla costa è fresco
e agrumato in bocca, i profumi sono di
pompelmo, fiori bianchi ed erba tagliata.



Carta Dei Vini

Al Calice

Spritz € 5

Gin tonic (Gin Bulldog/Gin alla Lavanda) € 7

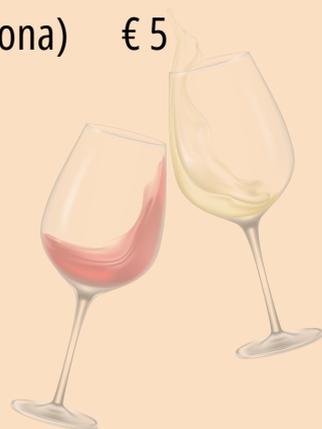
Prosecco € 4

Sangiovese della casa € 4

Bianco frizzante della casa € 4

Centesimino (Cantina La Sabbiona) € 5

Bianco Della Torre (Cantina La Sabbiona) € 5



Gatronomia Del Casetto

Tagliatelle €20 al KG

Curzùl €20 al KG

Tortelli €28 al KG

Cappelletti (su prenotazione) €35 al KG

Spoja lorda (su prenotazione) €30 al KG

Formaggi €25 al KG

Ragù di carne €20 al KG

Ragù di cinghiale €26 al KG

Filone di pane € 6



Allergeni

LATTE E DERIVATI	1
UOVA E DERIVATI	2
SEDANO E DERIVATI	3
FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI	4
LUPINI E DERIVATI	5
SENAPE E DERIVATI	6
SESAMO E DERIVATI	7
SOIA E DERIVATI	8
MOLLUSCHI E DERIVATI	9
PESCE E DERIVATI	10
ARACHIDI E DERIVATI	11
CROSTACEI E DERIVATI	12
ANIDRIDE SOLFOROSA	13
GLUTINE	14

* alcuni prodotti possono essere surgelati in base alla disponibilità

