

Resta 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 del giorno **+ € 3**

Non è possibile dividersi i menù

Antipasti **€**

Tris di bavaresi di pomodorini gialli e rossi (V) 12
(con latte di burrata e olio al basilico)

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

Tartare di scottona 14
(con frutta, verdura croccante e mousse di bufala)

Tagliere rustico (minimo 2 persone) (esempio: 2 persone = € 26) (a persona) 13
(affettati misti, formaggi stagionati, giardiniera artigianale, e focaccia alla Mora Romagnola)

Tagliere Casina (minimo 2 persone) (esempio: 2 persone = € 26) (a persona) 13
(affettati misti, verdure pastellate, crostini, tortini rustici, squacquerone)

Tavolozza di formaggi (V) 15
(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

Radicchio e bruciatini 7

Insalatina di spinaci freschi 10
(con pesche fresche, pomodorini confit, prosciutto croccante, crema di bufala e pistacchi)

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

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

Cappelletti al profumo di timo 12
(con prosciutto croccante di Mora Romagnola)

Cappelletti al ragù di Mora Romagnola 12

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 10

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) 10
(ragù vegano a base di frutta secca con tutto il sapore della Romagna)

Strozzapreti scalogno, guancia e stridoli 11

Passatelli asciutti (V) 12
(con fonduta di pecorino, zucchine alla menta, pomodorini confit e lime)

Caramelle burro, salvia e guancia 13
(con fichi freschi e scaglie di pecorino)

Tortello di asparagi alla curcuma 13
(con crumble di salame di Mora, spinacino croccante, emulsione di datterini gialli e rossi)

Secondi piatti **€**

Costata di manzo 4,50 / hg

Fiorentina con filetto 5,00 / hg

Gustoso filetto di manzo ai ferri 21

"La Brasulaza" con caponata di verdura e aglio dolce 16

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 di manzo con tropea marinata ai lamponi 17
(con cipollotto fresco e mescolanza di insalatine fresche)

Ribs di manzo (con composta di peperoni piccanti e cipolla candita) 16

Tagliata vegana di seitan con patate (V) 12

Piatto vegetariano (crostini, formaggio, verdure alla griglia e gratinate) (V) 16

Coniglio casereccio della "Casina" 11

Rosticciata di manzo 15
(con radicchio, tropea, pendolini appassiti e balsamico)

Tomahawk (con insalatina estiva e stracciatella) 1 kg / 50

Contorni **€**

Verdure gratinate con specialità di stagione (V) 7

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

Padellata di contorni (V) 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)

Prosciutto e melone 9

Dolci

Dessert al cucchiaino 7

Vino della Casa

Rosso fermo / Bianco fermo o frizzante
1/4 Litro € 3,00 • 1/2 Litro € 4,50 • 1 Litro € 8,00

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

€ 36 a persona

(minimo 2 persone) - (esempio: 2 persone = € 72)

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!

PIADINA A VOLONTÀ!!!

BEVANDE DELLA CASA INCLUDE!!!

DESSERT del giorno ...A SOLI 3 € 