

Resta a pranzo con noi!
Fra settimana costa meno!

Primo <i>oppure</i> Secondo del menù del giorno 1/4 di bevanda <i>oppure</i> lattina di birra + contorno + caffè	€ 10
Primo e Secondo del menù del giorno 1/4 di bevanda <i>oppure</i> lattina di birra + contorno + caffè	€ 14
Contorno extra <i>oppure</i> Dolce del giorno	+ € 3

Non è possibile dividersi i menù

Antipasti €

Tortino di zucca (V) (con cuore di porcini e fonduta di parmigiano)	12
Piatto di prosciutto di Mora Romagnola (di nostra produzione)	10
Sfilacci di coniglio (con scalogno profumato al coriandolo, melograno e julienne di finocchi marinati)	13
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 pomodorini caramellati, nocciole al sale di Cervia, prosciutto croccante e fonduta di taleggio)	
Poker vegano (V) (hamburger di farro e spinaci, patate "Casina", crostini, verdure gratinate)	16

#agrilacasina (V) VEGETARIANO (V) VEGANO

COPERTO € 2,50 a persona. Qualora non siano disponibili prodotti freschi potranno essere utilizzati prodotti surgelati. Nel caso di intolleranze, il registro allergeni è disponibile in cassa.

Primi piatti €

(tutti i primi sono mantecati con parmigiano)

Cappelletti in brodo	12
Cappelletti al profumo di timo (con prosciutto croccante di Mora Romagnola)	12
Cappelletti al ragù di Mora Romagnola	12
Tagliatelle al ragù di Mora Romagnola	9
Tagliatelle ai porcini (V) (Alternativa VEGANA con pappardelle di semola) (V)	11
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) (ragù vegano a base di frutta secca con tutto il sapore della Romagna)	10
Strozzapreti scalogno, guancia e stridoli	11
Gnocchi di patate alla rapa rossa (con pancetta affumicata, pere caramellate e fiocchi di ricotta al lime)	12
Passatelli asciutti (V) (con fonduta di taleggio, cavolfiore viola, pomodorini confit e rucola)	12
Pasta e fagioli (V)	9
Tortelli di zucca (con salsiccia di Mora, sfiandrine, datterini e fondente di scamorza)	13

Secondi piatti €

Bocconcini di guancia di manzo (cotti a bassa temperatura con cardi gratinati)	18
Costata di manzo	4,50 / hg
Fiorentina con filetto	5,00 / hg
Gustoso filetto di manzo ai ferri	21
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: (Sale grosso di Cervia / Pomodorini, rucola e grana / Aceto balsamico)	16
Tagliata con porcini	18
Tris di tagliate (minimo 2 persone) (esempio: 2 persone = € 36) (a persona)	18
Tagliata di manzo (con ristretto di vin brulè, formaggio di fossa e crumble di castagne)	17
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 (con radicchio, tropea, caramello di Sangiovese e pendolini arrostiti)	15
Vitello porchettato (cotto a bassa temperatura con patate rustiche)	16

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) (erbette, verdure gratinate, verdure alla griglia e patate al forno)	10
Ortaggi ai 3 sapori (cipollotti con pancetta, indivia gratinata e radicchio con taleggio)	10
Insalata della "Casina" (insalata, pomodoro, radicchio, carote, bocconcini di mozzarella, tonno e fior di cotto)	10

Dolci €

Dessert al cucchiaino	7
-----------------------	---

Birra alla spina

0,30 cl. € 5,00 • 1 litro € 9,00 • 1,5 litro € 14,00

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

(minimo 2 persone) **€ 36 a persona** (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 INCLUSE!!!
DESSERT del giorno ...A SOLI 3 €

