

**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	<b>€ 12</b>
Primo e Secondo del menù del giorno 1/4 di bevanda <i>oppure</i> lattina di birra + contorno + caffè	<b>€ 15</b>
Contorno extra <i>oppure</i> Dolce del giorno	<b>+ € 3</b>

**Non è possibile dividersi i menù**

## Antipasti €

Tris di Tartare	14
• Con burrata, pomodorini confit e olio al basilico	
• Con spuma di patate e tartufo estivo	
• Classica	
Flan di zucchine e menta	12
(con fonduta leggera di pecorino e guanciale croccante)	
Piatto di prosciutto di Mora Romagnola (di nostra produzione)	10
Parmigiana di melanzane (V)	12
(su latte di bufala e basilico)	
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	10
Radicchio e bruciatini	7
Insalatina di spinaci freschi	10
(con pom. gialli e rossi, semi di girasole, prosciutto croccante e scaglie di pecorino)	
Poker vegano (V☆)	16
(hamburger di farro e spinaci, patate "Casina", crostini, verdure gratinate)	

## Primi piatti €

(tutti i primi sono mantecati con parmigiano)

Tagliolini al basilico	11
(con crema di zucchine, stracciatella e polvere di prosciutto)	
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)	12
(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 al ragù del Passatore (V☆)	10
(ragù vegano a base di frutta secca con tutto il sapore della Romagna)	
Strozzapreti scalogno, stridoli e guanciale	11
Caramelle con pesto di rucola (V)	13
(pomodorini caramellati e burrata)	
Girasoli ripieni di coniglio e olive taggiasche	13
(con burro profumato al timo e pomodorini confit)	

## Secondi piatti €

Costine di Mora	13
(laccate al miele e balsamico con rosti di patate)	
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	14
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	17
(con rucola, pesche grigliate, ravaggiolo, aceto balsamico e pepe)	
Tagliata vegana di seitan con patate (V☆)	12
Piatto vegetariano (crostini, formaggio, verdure alla griglia e gratinate) (V)	16
Coniglio casereccio della "Casina"	13
Rosticciata di manzo	15
(con rucola, frutta di stagione marinata e salsa agli agrumi)	
Galletto rustico alla piastra	16
(con erbe aromatiche e patate Casina)	

## 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☆)	10
(erbette, verdure gratinate, verdure alla griglia e patate al forno)	
Prosciutto e melone	10
Caponata con verdure di stagione	7
Insalata della "Casina"	10
(insalata, pomodoro, radicchio, carote, bocconcini di mozzarella, tonno e fior di cotto)	

## Dolci €

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

## Birra alla spina

0,30 cl. € 5,00 • 1 litro € 10,00 • 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 €

