ANTIPASTI

TORTELLI ALLA LASTRA E LARDO DI COLONNATA € 16,00

SALUMI DELLA TRADIZIONE CON FOCACCIA CALDA E GIARDINERA DI NOSTRA PRODUZIONE € 22,00

COMPOSIZIONE FRESCA DI ASPARAGI E PISELLI CON TUORLO MARINATO € 18,00

BATTUTA DI ROMAGNOLA, CICORIA, NOCCIOLE, CIPOLLA CROCCANTE ALL'IBISCO E MAIONESE ARTIGIANALE ALLA SENAPE € 22,00

POLPO FONDENTE GLASSATO AL POMODORO, PASTINACA CONFIT, OLIVE E CAPPERI FRITTI € 24,00

MONASTERO SANT'ALBERICO RELAIS

PRIMI

LASAGNA DI PASTA VERDE ALLA ROMAGNOLA € 18,00

TAGLIATELLE DELL'AZDORA CON RAGU' ROMAGNOLO € 18,00

RISO VIALONE NANO CON ASPARAGI E ZABAIONE SALATO € 20,00

PASSATELLI ALLE ERBE AMARE, LIMONE, CAPRINO FRESCO E SCALOGNO FRITTO € 20,00

RAVIOLI CACIO E PEPE, BISQUE DI CROSTACEI E CARPACCIO DI GAMBERI € 22,00

SECONDI

€ 20,00

COMPOSIZIONE DI VERDURINE DI STAGIONE, PERLE DI LIMONE SU PUREA DI CICERCHIA € 20,00

GALLETTO RUSPANTE CON PATATE ALLA PAPRIKA E CIPOLLA FONDENTE AGRODOLCE € 22,00

AGNELLO DI MONTAGNA ARROSTO RIPIENO ALLE PATATE ED ERBETTE SELVATICHE CON IL SUO FLAN € 26,00

SALMERINO GRATINATO ALLE ERBE, SPUMA DI SALSA VERDE E RADICI € 28,00

BISTECCA DI ROMAGNOLA ALLA BRACE CON MISTICANZA DELL'ORTO E PATATA DI MONTAGNA

MONASTERO SANT'ALBERICO RELAIS

LE NOSTRE DOLCEZZE

CHEESE CAKE CON RICOTTA DI PECORA, CILIEGE E CIOCCOLATO FONDENTE € 10,00

CREMOSO DI YUZU, CROCCANTE DI PISTACCHIO, GEL AL GIN TONIC E BASILICO € 10,00

TIRAMISÙ € 10,00

TARTELLETTA CON CREMA AL LIMONE, FRUTTA FRESCA E SCIROPPO AL SAMBUCO € 10,00

IL NOSTRO GELATO DEL GIORNO € 10,00

SELEZIONE DI FORMAGGI CON MIELE E CONFETTURE DEL TERRITORIO € 20,00