

## INOSTRI DRINKS

Gallo tonic	6
Spritz	6
Americano	7
Moscow mule	8
Gin tonic	8/9
Analcolico	6

## IL BERE

### Vino rosso o bianco della casa

0,75 lt 8

0,5 lt 6

oppure richiedi la nostra carta dei vini del territorio

Birre artigianali 0,5 lt 8

Birre nazionali 0,5 lt 5

Birre nazionali 33 cl 4

Acqua 0,75 lt 2,5

Bibite 33 cl 3,5

Caffè / Caffè d'orzo / Decaffeinato / Ginseng 1,5

Caffè corretto 2

La nostra tisana 4

Digestivi da 3



## MENÙ IL GALLO ROSSO

Tagliere "Il Gallo Rosso" di affettati e crostini

Caramelle al formaggio di fossa, porro e speck & Tagliatelle al ragù

Grigliata di galletto, salsiccia, pancetta e punte di costine

Patate al forno & verdura di stagione

Acqua 0,75 lt (1 ogni 2 persone)

Caffè e coperto  
**35 a persona (vino escluso)**



## MENÙ ROMAGNA MIA

Affettati del territorio

Tagliatelle al ragù

Grigliata di salsiccia, pancetta e punte di costine

Patate al forno

Acqua 0,75 lt (1 ogni 2 persone)

Caffè e coperto  
**30 a persona (vino escluso)**

IL MENÙ VA' ORDINATO  
PER TUTTI I COMPONENTI DEL TAVOLO  
MINIMO 2 PERSONE

## PER INIZIARE

Squacquerone e fichi caramellati	8
Crostini	8
Selezione di formaggi	11
Affettati del territorio	11
Tagliere "Il Gallo Rosso " di affettati e crostini	13

## LA PASTA

Tagliatelle al ragù	12
Caramelle al formaggio di fossa, porro e speck	13
Cappelletti in brodo	13
Strozzapreti cime di rapa e squacquerone	11
Cappelletti burro, salvia e lime	12

## LA CARNE

Grigliata di salsiccia, pancetta e punte di costine	13
Castrato	14
Coniglio alla cacciatora con patate	14
Galletto al forno con patate	15
Filetto di manzo rosmarino e sale di Cervia	22
Tagliata di manzo rosmarino e sale di Cervia	21

## DALL'ORTO

Patate al forno	5
Verdura di stagione	6
Erbe di campo aglio e peperoncino	6
Pinzimonio	6

COPERTO E PIADINA 2,5

SEGNALACI EVENTUALI ALLERGIE O INTOLLERANZE ALIMENTARI: TI CONSIGLIEREMO AL MEGLIO.