

*Cantina del Bonsignore*  
**B**

# Il Menù

# Antipasti

## Terra

*Gazpacho con stracciatella e germogli*

*Euro 8,00*

*Sformatino di verdure nel pomodoro fondente*

*Euro 8,00*

*Le Brisighelle: Crostoni di pane con olio "La Pace"  
e crudo stagionato*

*Euro 8,00*

*Speck d'oca su misticanza e riduzione  
di aceto rosso di Bursòn*

*Euro 10,00*

*Tartare di manzo con tapenade di olive taggiasche*

*Euro 11,00*

*Tagliere di salumi e formaggi con la piadina  
di Damma Rosa*

*Euro 13,00*

## Mare

*Terra, Aria, Acqua, Fuoco*

*(Erbe saltate con aglio e peperoncino con gamberi alla piastra su  
crema di topinambur)*

*Euro 11,00*

*Acciughe del Mar Cantabrico (50 gr) con burrata*

*Euro 12,00*

*Grittico di Affumicati (Gonno, Spada e Darlyn)*

*Euro 14,00*

*Tartare di gamberi con vinaigrette al lemongrass*

*Euro 15,00*

# Primi Piatti

## Terra

*Strozzapreti con ragù bianco di  
Dora Romagnola e cannellini  
Euro 9,00*

*Cappelletti con confit di pomodorini,  
basilico e bufala schiacciata  
Euro 10,00*

*Spoja Lòrda con speck d'oca e crema fredda di burrata  
Euro 11,00*

*Tortelli in crema di fossa e tartufo nero  
Euro 13,00*

## Mare

*Uno spaghettono un po così...  
(spaghetto integrale con pomini rossi, gialli e secchi,  
briciole di pane all'aglio e gamberi)  
Euro 13,00*

*Risotto con gamberi lime  
Euro 14,00*

*Passatelli asciutti con ragù di mare, fondo di asparagi  
e profumo di erbe  
Euro 15,00*

# Secondi Piatti

## **Terra**

*Plumcake di verdure gratinato*

*Euro 10,00*

*Il Bonsiburgher con cipolla caramellata*

*formaggio e songino*

*Euro 14,00*

*Coniglio in porchetta con patate al rosmarino*

*Euro 16,00*

*Tagliata di manzo non tagliata ai profumi di Brisighella*

*Euro 20,00*

## **Mare**

*Moscardini alla mediterranea con pane grigliato*

*Euro 13,00*

*Filettino di Orata con erbe selvatiche in chiave orientale*

*Euro 14,00*

## **Contorni**

*Patate arrosto*

*Euro 4,00*

*Verdure grigliate*

*Euro 5,00*

# Desserts

*Coppa di mascarpone bianco con cacao*  
Euro 5,00

*Sorbetto al caffè con mandòrle tostate*  
Euro 5,00

*Torta al cioccolato e semplice velo*  
Euro 5,00

*Sorbetto al bergamotto, vodka e sambuco rosso*  
Euro 5,00

*La lavanda della Vale*  
Euro 6,00

*Il dedicato ai Gamburi Medievali*  
Euro 6,00

*La Bolla di Brisighella*  
Euro 6,00

*Scroccadenti alla Romagnola con vino passito*  
Euro 7,00

*Pane e servizio 2 Euro*