



**CASA
SAVELLI**

Menu





Par Cminzé

Tagliere Romagna **18**

affettati, formaggi con piadina e gnocco fritto.

Bruciatini con Pancetta **7**

radicchio saltato in padella con aceto e pancettina.

Fantasia di Crostini **8-12**

crostini misti (per 1 - 2 persone)

Flan di Squacquerone **7**

servito con prosciutto crudo e fichi caramellati.





I prém

Cappelletti **12**

ripieno di formaggi, con crema di zucca e nocciole saltate.

Cappelletti **12**

pasticcianti con ripieno di carne.

Gnocchi **12**

con ragù di salsiccia e piselli.

Ravioli **12**

ripieni di ricotta e spinaci, saltati al burro e formaggio di fossa.

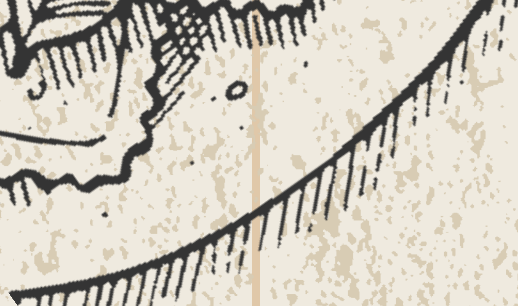
Strozzapreti **9**

con pesto di broccoli, pecorino e mandorle.

Tagliatelle **10**

tirate a mano con ragù di carne.





E brod

Cappelletti **12**

con ripieno di formaggi, in brodo di carne.

Passatelli **12**

con impasto della tradizione, in brodo di carne.





I Sgond

Coniglio in porchetta **13**

avvolto in guanciaie, con salsiccia e pomodorini.

Costine di agnello **16**

coscia e costata.

Galletto al forno **13**

con patate e pomodorini.

Grigliata mista **15**

salsiccia, pancetta, costine, coppa.

Polpette **10**

della tradizione con sughetto di piselli.

Tagliata di manzo **22**

al sale grosso e rosmarino.





Contorni

Erbette della nonna **5**

erbette stagionali, aglio e olio.

Fricò **6**

di verdure assortite.

Patate al forno **5**

sale e rosmarino.

Verdure grigliate **7**

miste di stagione.

Verza con Pancetta **6**

con fagiolini.





Dolci

Mascarpone **6**

con scaglie di cioccolato.

Tiramisù Casa Savelli **6**

con caffè, amaretto e mandorle.

Zuppa inglese **6**

tradizionale con Alchermes.

Ciambella **6**

con crema del giorno.