

06.04.2026

Menu Brunch

**Selezione di pane e focacce
di produzione propria /**

*Selection of homemade breads
and focaccia*

**Pinzimonio di verdure e il suo
condimento /**

*Seasonal vegetable crudités
with dipping sauce*

Mini hamburger dell'Appennino /

Mini Apennine beef burgers

**Crepes roll: salmone e avocado
o squacquerone e prosciutto cotto
di Mora Romagnola /**

*Crêpes rolls: smoked salmon and avocado
or squacquerone cheese and Mora
Romagnola cooked ham*

**Bruschetta con robiola di capra
e funghi cardoncelli alla scapece /**

*Bruschetta with goat robiola and scapece-
style cardoncelli mushrooms*

**Bruschetta con hummus di ceci,
pomodori secchi e olive taggiasche /**

*Bruschetta with chickpea hummus, sun-
dried tomatoes and Taggiasca olives*

**Quiche lorraine crudo, spinaci
e ricotta mista /**

*Quiche Lorraine with cured ham, spinach
and mixed ricotta*

Caesar salad

**Insalata di farro con verdure
di primavera /**

Farro salad with spring vegetables

**Asparagi al vapore, guanciale
croccante e zabaione alla saba /**

*Steamed asparagus, crispy guanciale
and saba zabaglione*

**Tagliere di salumi e formaggi locali
e piadine all'extravergine di oliva /**

*Selection of local cured meats and cheeses
with extra virgin olive oil piadina flatbread*

Tortellini in crema di Parmigiano

Tortellini with Parmesan cream

**Arrosto della domenica e patate
arrosto /**

*Traditional Sunday roast with roasted
potatoes*

Tagliata di frutta fresca /

Fresh fruit platter

**Pancake, crema diplomatica, frutta
e sciroppo d'acero /**

*Pancakes with diplomat cream, fresh fruit
and maple syrup*

Selezione di torte da credenza /

Selection of homemade cakes

€ 60 per persona / per person