

Menu Loggia dei Britti

Antipasti

<i>Zuppa di fagioli (ricetta Artusi n. °57)</i>	7 Euro
Salumi di Grigione con la nostra giardiniera	12 Euro

Primi

Tagliatelle al ragù di Grigione	11 Euro
Gnocchi al formaggio di fossa, pere e noci	11 Euro

Secondi

Grigliata mista di Grigione accompagnata da <i>Salsa di capperi e acciughe (ricetta Artusi n. °121)</i>	15 Euro
--	---------

Costine di Grigione in doppia cottura accompagnate da <i>Salsa di peperoni (ricetta Artusi n. °138)</i>	15 Euro
--	---------

Fegato con retella	11 Euro
--------------------	---------

Dolci

<i>Crostate (ricetta Artusi n. °616)</i>	5 Euro
Torta caprese accompagnata da confettura di frutta	5 Euro

Bevande

Acqua naturale Lurisia vetro 0.75 cl	2,00 €
Acqua gasata Lurisia vetro 0.75 cl	2,00 €

Vini: Cantina di Bertinoro, Tenuta la Viola

Colombarone Romagna Sangiovese Bertinoro DOC – calice 5,00 €, bottiglia 18,00 €

Interra Rosso Romagna Sangiovese Superiore DOC – calice 6,00 €, bottiglia 24,00 €

P. Honorii Romagna Sangiovese Riserva Bertinoro DOC – calice 6,00 €, bottiglia 25,00 €

Interra Bianco Romagna Albana secco DOCG – calice 6,00 €, bottiglia 24,00 €

Birra: Birra artigianale Birrificio Malatestiano – **Malabirra**

Abbazia: Belgian Ale, birra ispirata alle belghe in alta fermentazione – bottiglia da 0.5L – 9 €

Honey: Imperial Pale Ale, Birra cruda ambrata in alta fermentazione - bottiglia da 0.5L – 9 €

Romagnola: bionda, birra cruda in alta fermentazione - bottiglia da 0.5L – 9 €

Diavolessa: Weiss Ambrata, birra cruda in frumento in alta fermentazione - bottiglia da 0.5L – 9 €