Estate 2026

Bruschette

Pane toscano a lievito madre cotto in forno a legna e olio EVO di Tenuta Saiano

DEGUSTAZIONE BRUSCHETTE CASA MASSANI (due pezzi per gusto) 25
- Roastbeef, rucola, Parmigiano 24 mesi, senape di Digione, datterino bruciato
- Mortadella artigianale di Bologna "Favola", stracciatella e granella di pistacchi
- Melanzana alla griglia, crema di pomodoro datterino, Parmigiano 24 mesi e pesto di basilico
- Caponatina di verdure

DEL FICO - 4 pezzi 12
Ricotta montata, prosciutto di Parma 24 mesi riserva, rucola, fichi e miele

LA BOLOGNA - 4 pezzi 12
Mortadella artigianale di Bologna "Favola", stracciatella e granella di pistacchi

PANE E SALAME - 4 pezzi 12
Salame di Tenuta Saiano servito con pane tostato

DEL GIARDINO - vegetariana - 4 pezzi 8
Pomodoro datterino rosso e giallo, basilico fresco e olio EVO di Tenuta Saiano

LA SICILIANA - vegetariana - 4 pezzi 8
Caponatina di verdure

FIORI NEL CANTABRICO - 4 pezzi 14
Zucchine grigliate, stracciatella, fiori di zucca, acciughe del Cantabrico e filetti di peperoncino essiccato

VITELLO AL MARE - 4 pezzi 14
Girello di vitello cotto lentamente, insalatina croccante, salsa tonnata e fiori di cappero

GIARDINETTO - vegetariano- servito con pane tostato 8
Hummus di ceci con paprika dolce e rosmarino, pinzimonio di carote e cetrioli

Taglieri - serviti con pane tostato

TAGLIERE DI FORMAGGI 18
Selezione di formaggi serviti con miele e composta del giorno

Dolci di ViaSaffi32 - realizzati freschi tutti i giorni

CASSONCINO ALL'ALBICOCCA O RAVIOLE ALLA NUTELLA 2,5

GLI SCROCCADENTI
Cantucci bianchi e al cioccolato 5,5
abbinati al vermouth Demos 10

IL GELATO 8
Gelato artigianale alla pesca nettarina di Romagna e mentuccia (no lattosio)