

Le insalate

Vista Mare - Gamberi al vapore, misticanza, carote, pendolini, finocchio e pompelmo rosa € 14

L'Accademia - Tonno, misticanza, pomodori cuore di bue, agrumi e mais croccante € 12

La ruspante - Pollo alla piastra, verdure croccanti, scaglie di parmigiano, crostini al rosmarino e maionese di acciughe € 12

Le piade dell'Accademia

Tricolore - Crudo, Rucola e Squacquerone DOP di Romagna € 6

Contadina - Verdure alla griglia e scamorza affumicata € 5

Come una volta - Acciughe, rucola squacquerone di Romagna DOP € 7

Antipasti

Ricottina di Montefiore Conca accompagnata da frutta fresca, secca e disidratata € 13

Selezione di salumi di Mora Romagnola Fattoria Zavoli e formaggi biologici Il Buon Pastore con confetture artigianali e piada calda € 20

Tartare di manzo al timo, senape, frutti di bosco e maionese di bottarga € 15

Strudel di verdure servito con fonduta di parmigiano 30 mesi e pomodori secchi € 12

Bresaola artigianale di Bianca Romagnola Fattoria Zavoli servita su letto croccante di finocchi e arance al vivo € 14

Crudo stagionato 30 mesi di Mora Romagnola e melone di Cantalupo serviti con piada calda € 12

Mozzarella di bufala DOP campana, pomodoro cuore di bue, capperi di Pantelleria, origano e € 12

Acciughe del Mar Cantabrico servite con burro di Normandia, pane abbrustolito e pinzimonio croccante € 15

Primi piatti

Spaghettoni Pastificio Mancini al pomodoro fresco e basilico € 10

Strozzapreti con salsiccia di Mora Romagnola, fagiolini freschi, pendolini, prezzemolo e fiori di zucca € 12

Tagliolino al ragù bianco di coniglio con olive taggiasche, capperi di Pantelleria e scaglie di parmigiano reggiano DOP 30 mesi € 14

Cappellacci alle erbe selvatiche, semi di papavero, fiori di zucca e pomodori secchi € 15

Tortelli ripieni di salsiccia di Mora Romagnola e patate, pomodorini confit, bietole saltate, fava fresca, scaglie di pecorino e basilico € 16

Gnocchi di patate con ragù di manzo e cremoso di squacquerone di Romagna DOP € 12

Tagliatelle al ragù della tradizione con carni selezionate Fattoria Zavoli € 10

Tagliolino con gamberi, zucchine, pendolini e pesto di prezzemolo riccio € 15

Tagliolino alla bottarga di Muggine Oro di Cabras € 18

Secondi piatti

Tagliata di controfiletto di manzo alla griglia, olio Evo Fraternali Grilli aromatizzato alle erbe aromatiche e sale affumicato di Maldon € 19

Filetto di manzo alla griglia con salsa sangiovese, pesto di prezzemolo e capperi di Pantelleria € 24

Galletto nostrano alla diavola con peperoncino e limone € 18

Costata di manzo in osso di Bianca Romagnola Fattoria Zavoli € 5 all'etto

Grigliata mista di carni locali Fattoria Zavoli € 22

Quaglia nostrana alla griglia marinata in spezie aromatiche € 16

Agnello nostrano marinato in spezie aromatiche 72 ore e cotto lentamente su legno d'ulivo € 18

Gambero e Calamario Spillo saltati in padella con olio Evo Fraternali Grilli, timo e peperoncino € 20

Contorni

Insalatina mista € 5

Insalatina con rucola, pendolini, scaglie di parmigiano e aceto di lamponi € 6

Erbette saltate con bruciatini alla romagnola € 6

Verdure alla griglia € 5

Verdure al vapore € 5

Patate al forno € 5

Dessert

Semifreddo al pistacchio di Bronte, gelée di cioccolato fondente e granella di frutta secca € 8

Sorbetto allo zenzero con polvere di liquirizia e lamponi freschi € 7

Cannolo aperto con panna, ciliegie e lamponi aromatizzato al limone candito e mentuccia croccante € 8

Dolce al bicchiere di MonteGRIDOLFO, mele, mascarpone e frangipane alle mandorle e zenzero disidratato € 8

Crema di riso vegana con marmellata di albicocche fatta in casa € 7

Cremoso al caffè servito con lastre di cioccolato fondente aromatizzato al Rum € 7

Millefoglie alla Chantilly, frutti di bosco e salsa agli agrumi € 8

Tortino dal cuore caldo di cioccolato fondente crema alla vaniglia con gelato al fior di latte € 8

Macedonia di frutta fresca di stagione € 6

Gelati artigianali € 5

Our salads

Sea View - Steamed shrimps, mixed fresh vegetables, carrots, baby-plum tomatoes, fennel and pink grapefruit € 14

Accademia salad - Tuna, mixed fresh vegetables, beef tomatoes, citrus fruits and crispy corn € 12

Our farm salad - Grilled free-range chicken, crispy vegetables, parmesan flakes, Rosemary flavoured croutons and anchovy Mayonnaise € 12

Accademia in-house piadina

Tricolour - Cured ham, wild arugula and soft squacquerone DOP di Romagna cheese € 6

Farmer's Piada - Grilled vegetables accompanied with smoked scamorza cheese € 5

Once upon a time - Anchovies, wild arugula and soft squacquerone DOP di Romagna cheese € 7

Starters

Ricottina di Montefiore Conca, soft cheese served with a mix of fresh fruits, nuts and dried fruits € 13

Zavoli Farm cold-cuts selection accompanied with an organic cheese platter, home-made jams and hot piadina € 20

Steak Tartare with thyme, mustard, berries and cured fish roe mayonnaise € 15

Vegetable Strudel served with parmesan fondue aged 30 months and dried tomatoes € 12

Zavoli Farm Bresaola air-cured meat served on a bed of crunchy fennels and sliced orange salad € 14

Cured Ham aged 30 months served with Cantaloupe melons and hot piadina € 12

Buffalo Mozzarella DOP, beef tomato, Pantelleria capers and oregano € 12

Cantabrian anchovy fillets served with toasted bread, Normandy butter and crunchy vegetable crudité accompanied with a vinaigrette sauce € 15

First courses

Spaghettoni Pastificio Mancini, thick spaghetti with fresh tomatoes and basil € 10

Strozzapreti con salsiccia, elongated pasta and sausage, accompanied with fresh French beans, baby-plum tomatoes, parsley and courgette flowers € 12

Tagliolino al ragù bianco di coniglio, thin tagliatella with rabbit ragù sauce, taggiasca olives, parmesan flakes aged 30 months and Pantelleria capers € 14

Cappellacci alle erbe selvatiche, navel-shaped pasta with wild herbs, poppy seeds, courgette flowers and dried tomatoes € 15

Tortelli con salsiccia e patate, pasta rings filled with sausage and potato, accompanied with confit tomatoes,

sauteed Swiss Chard, fava beans, pecorino flakes and basil € 16

Gnocchi al ragù di manzo, potato dumplings with beef ragù sauce and creamy squacquerone di Romagna DOP cheese € 12

Tagliatelle with traditional ragù sauce made with a selected mix of minced meat from the Zavoli Farm € 10

Tagliolino con gamberi, thin tagliatelle with shrimps, accompanied with zucchini, baby-plum tomatoes and curly-leaf parsley pesto € 15

Tagliolino alla bottarga Oro di Cabras, thin tagliatelle with grey mullet roe from Sardinia € 18

Second courses

Sliced & grilled beef sirloin steak, herb-infused olive oil and Maldon smoked sea salt flakes € 19

Grilled beef tenderloin with Sangiovese sauce, parsley pesto and Pantelleria capers € 24

Galletto alla diavola, pepper roasted cockerel with chilli pepper and lemon € 18

Rib-eye steak from home-grown beef Zavoli Farm € 5 per 100 gr

Traditional mixed grill with a selection of meat from Zavoli Farm € 22

Grilled Quail marinated in aromatic spices € 16

Home-grown lamb marinated for 72 hours in aromatic spices and slow cooked on olive wood € 18

Sauteed prawns and small calamari with Fraternali Grilli olive oil, thyme and chilli pepper € 20

Side dish

Mixed salad € 5

Wild arugula salad, baby-plum tomatoes, parmesan flakes and raspberry vinegar € 6

Sauteed herbs with bruciatini, small crispy beacon strips € 6

Grilled vegetables € 5

Steamed vegetables € 5

Roast potatoes € 5

Dessert

Pistacchio Bronte Semifreddo, dark chocolate gelée and dry fruit grue € 8

Ginger sorbet with liquorice powder and fresh raspberries € 7

Open cannoli with cream, cherries and raspberries garnished with candied lemon and crunchy mint leaves € 8

Glass dessert MonteGRIDOLFO style, apples, mascarpone, almond cream, and dehydrated ginger € 8

Vegan rice cream with home-made apricot jam € 7

Creamy coffee served with Rum flavoured dark chocolate slabs € 7

Millefeuille with Chantilly cream, berries and citrus sauce € 8

Vanilla flavoured soft-hearted chocolate cake served with fior di latte ice-cream € 8

Seasonal fruit salad € 6

Our home-made ice-creams € 5