

Non è mai facile spiegare la filosofia
di un ristorante, coinvolgere e
proiettare l'ospite verso un'idea
ben precisa...

Le parole, anche le più articolate ed
affascinanti, si nascondono dietro
le sensazioni...

Sono proprio le sensazioni, i
profumi, i ricordi, che stimolano la
memoria...

Partendo da queste riflessioni,
volgendo lo sguardo alla bellezza
senza tempo dei nostri vigneti,
lo Chef Enea Dagnello
e il Sous Chef Gioele Guerrini,
con il loro team, scavano nelle
radici di questa terra magica,
riportando alla luce antiche
formule, vecchie ricette, passandole
nel setaccio dei "tempi moderni",
con rispetto e dedizione.

In ultimo, ma in primis per
importanza, chiudiamo pensando
che l'esatto incastro per un buon
piatto è solo un grande vino...

Siamo nel posto giusto... "Tra le colline di casa in casa"
Percorso gastronomico ispirato ai sapori della nostra terra.

Rapa rossa

fragole pepe rosa e caprino

Beetroot, strawberries, pink pepper and goat cheese

Rosè Condè 2022

Coniglio nostrano in crepinette

fave, cicoria e pecorino di grotta

Local rabbit in crepinette, broad beans, chicory and pecorino cheese

Chardonnay Condè 2022

Cappelletti

farci al cotechino, cozze e kefir

Cappelletti with cotechino, mussels and kefir

Predappio Condè 2016

Filetto di vitello, il suo fondo, fiori di zucca farciti

Fillet of veal, its base, stuffed zucchini flowers.

Raggio Brusa 2015

Tartelletta, mandorle, ciliege e ganache al the verde

Tartlet, almonds, cherries and green tea ganache.

Albana Passita Bissoni

Cinque piatti e cinque vini Euro 95,00 per persona

Il menu si intende per l'intero tavolo

Zucchini tonda arrosto limone nero, granita di finocchio
Roasted courgette, black lemon, fennel granita
€ 16,00

Tartare di mazzancolle, ciliege e salsa pil pil
Tartare of prawns, cherries and pil pil sauce
€ 18,00

Coniglio nostrano in crepinette
fave, cicoria e pecorino di grotta
Local rabbit in crepinette, broad beans, chicory and pecorino cheese
€ 18,00

Assoluto di fungo
Mushroom mousse from the territory, and roasted mushrooms
€ 16,00

Cappelletti
farci al cotechino, cozze e kefir
Cappelletti with cotechino, mussels and kefir
€ 20,00

Tubetti di grano duro
Vongole poverazze, ceci, finocchietto e crema di aglio dolce
Pasta
Clams poverazze, chickpeas, fennel and sweet garlic cream
€ 18,00

“La Pasta al Pomodoro”
Pasta with tomato sauce
€ 18,00

Ravioli
farciti di stracchino stagionato funghi finferli e limone salato
Ravioli stuffed with seasoned stracchino, chanterelle mushrooms and salted lemon
€ 19,00

Per eventuali allergie o intolleranze alimentari rivolgersi al personale di sala
For any food allergies or intolerances, please ask to the dining room staff

Trancio di branzino scottato, salsa ai porcini, insalatina di erbe aromatiche
Seared sea bass slice, porcini sauce, herb salad.
€ 26,00

Filetto di vitello
il suo fondo, amarene e fiori di zucca farciti
Fillet of veal, meat sauce, sour cherries and stuffed zucchini flowers.
€ 30,00

Rapa rossa, fragole, pepe rosa e caprino
Red turnip, strawberries, pink pepper and goat cheese
€ 22,00

Carrè di agnello alla brace, cipolla fondente, e prugne di faenza
Charcoal-grilled rack of lamb, fondant onion, and Faenza plums.
€ 32,00

Pancia di maiale razza romagnola, uva e cipolla rossa all'agro.
Romagnola pork belly, grapes and sour red onion.
€ 25,00

Selezione di formaggi Azienda Celli per Borgo Condé
Selection of Cheese made by Azienda Celli
€ 16,00

Diplomatica
limone e liquirizia
Lemon and licorice diplomatica
€ 14,00

Tartelletta, mandorle, ciliege e ganache al the verde
Tartlet, almonds, cherries and green tea ganache.
€ 15,00

Panna cotta
fiori e the roiboos
Panna cotta with flowers and roiboos tea
€ 14,00

Bavarese al vino rosè, fragola ghiacciata e meringa alla fava tonca
Rosé wine bavarois, iced strawberry and tonka bean meringue.
€ 14,00