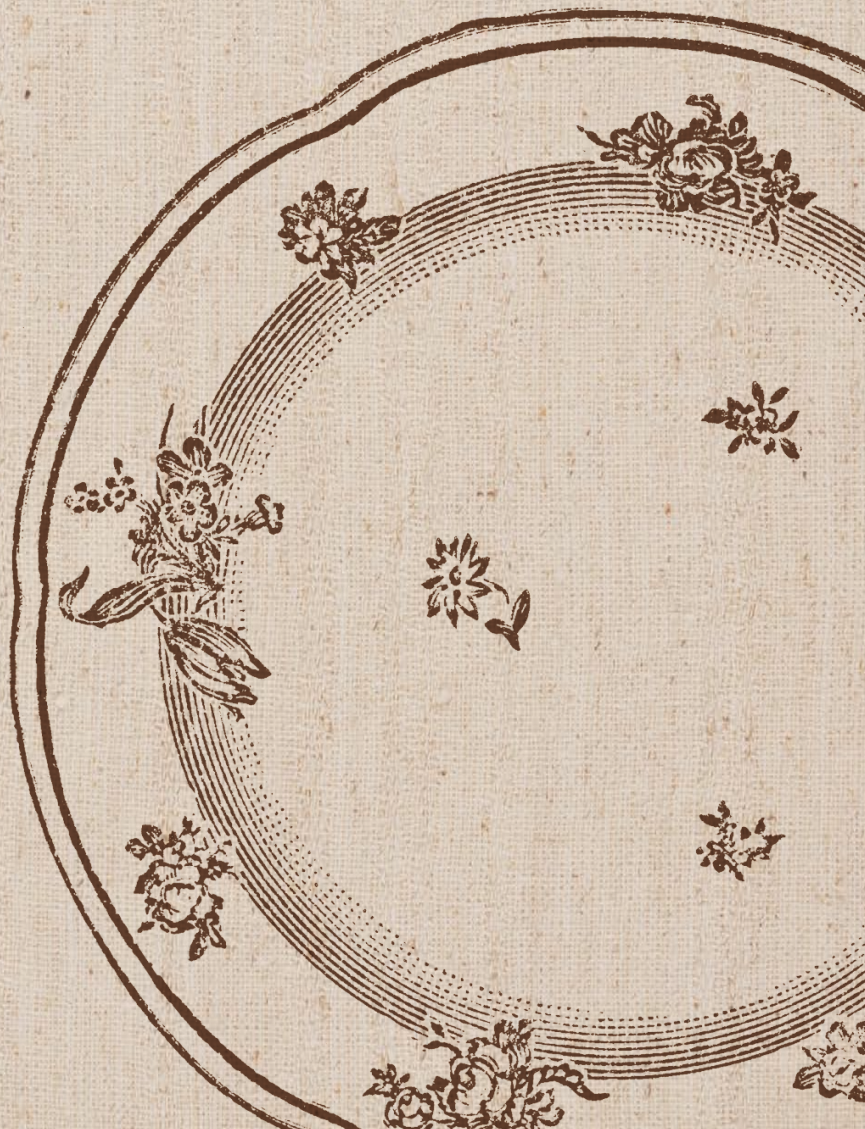


*La Mi Mama*



# La CARNE

## Antipasti

Taglierino di salamino romagnolo al sale di Cervia	7	Tavolozza di crostini misti con pane casareccio	11
Tagliere di piadine farcite de "La Mi Mama"	9	"La Mi Mama" affettati misti con piada a spicchi e formaggi del territorio	12
Degustazione di formaggi romagnoli e squacquerone con fichi caramellati, confettura di giuggiole e miele del territorio	10		

## Primi piatti

Tagliatelle al ragù all'antica	9	Cappellacci allo squacquerone con ragù bianco di salsiccia nostrana e rucola	11
Spaghetti alla carbonara romagnola	9	Cappelletti della Bruna in brodo di gallina	11
Gnocchetti di patate al radicchio, speck e scamorza	9		
Ravioli di ricotta e spinaci con pendolini freschi e gocce di basilico	11		

## Secondi

Hamburger "La Mi Mama" con patate fritte artigianali	12	Tagliata di manzo con sale grosso di Cervia e rosmarino (350 gr.)	18
Straccetti di pollo al limone con rucola e grana	13	Filetto di manzo "Angus" (250 gr.)	
Galletto nostrano alla brace con patate al forno	14	- alla griglia	19
Cotoletta impanata alla romagnola con patate fritte artigianali	15	- al pepe verde	20



## CONTORNI

Insalata mista	4	Cicoria e bietole di campo	5
Patate fritte artigianali	4	Verdure grigliate di stagione (zucchine, melanzane, radicchio, pomodori)	5
Patate al forno della 'zdora	5		

## La PIADA

### Grazia

Piada con prosciutto crudo di Parma 5

### Gina

Piada con prosciutto cotto e fior di mozzarella 5

### Carmela

Piada con **squacquerone e rucola** 5

### Sergia

Piada con **salsiccia** alla griglia e **cipolla** stufata 6

### Robi

Piada con verdure grigliate, speck e scamorza fusa 6

### Mirka

Piada con prosciutto crudo di Parma, squacquerone e rucola 6

# *I* PESCE

## *Antipasti*

Crostini con alici marinate e bruschette al pomodoro e basilico fresco	9	Guazzetto di cozze dell'Adriatico alla marinara con crostone di pane	10
Insalata di seppia con fagiolini freschi, foglie di pane, limone e olio della Roberta Frontali	10	Polipetto tiepido con erba cipollina, olive taggiasche, pendolini e patate	11
Piada a triangoli con sardoncini, radicchio e squacquerone fuso	10		

## *Primi piatti*

Strozzapreti alle canocchie della "mia mamma"	9	Passatelli con vongole, ceci e pendolini	11
Gnocchetti alla carbonara di mare	10	Tagliolini allo scoglio	12

## *Secondi*

Sardoncini alla griglia con radicchio e cipolla	11	Spiedini di totani nostrani con insalatina croccante	14
Baccalà fritto in cartoccio di paglia con patate e maionese artigianale	13	Involentino di branzino dorato al forno con julienne di verdure	15
Fritto misto del pescato del giorno (senza spine) e verdurine in pastella	14		

# *I* VEGETARIANO VEGANO *e*

## *Antipasti*

Cassoncini di grani antichi della Valmarecchia con verdure e pomodoro fresco con mozzarella ( <b>veget</b> )	8	Fiori di zucca ripieni di mozzarella basilico e olive taggiasche ( <b>veget</b> )	10
Crostatina di pomodori, ricotta di anacardi, limone e germogli ( <b>veg</b> )	9	Crocchette di tofu con insalatina di rucola, pesto di fagiolini e polvere di pomodoro ( <b>veg</b> )	10

## *Primi piatti*

Melanzane alla parmigiana filanti con pomodoro e basilico ( <b>veget</b> )	9	Girasoli al basilico con pesto di melanzane, su fondente di pomodori gialli e pecorino dolce ( <b>veget</b> )	11
Risotto al pomodoro con burrata e timo al limone ( <b>veget</b> )	10	Tortelli di tofu (della Bruna) con radicchio rosso e salsa di noci ( <b>veg</b> )	11
Strozzapreti piccantini al ragu di tofu, zucchine e pomodori confit ( <b>veg</b> )	10		

## *Secondi*

Melanzana arrostita, insalata estiva di farro, agrodolce di basilico e nocciole ( <b>veg</b> )	9	Piatto vegetariano con verdure di stagione con tomino biologico alla piastra ( <b>veget</b> )	11
Hamburger di verdure al forno con maionese di soia e patate fritte artigianali ( <b>veg</b> )	10	Svizzeria di tofu e spinaci, salsa Tahina e insalatina estiva ( <b>veg</b> )	11
Piatto vegetariano con verdure di stagione con scamorza fusa ( <b>veget</b> )	10	Scaloppe di tofu al lime e gomasio con insalata di pane e pomodoro ( <b>veg</b> )	12

# *D***DOLCE**

## *Dolci Tradizionali*

Pasticceria secca de "La Mi Mama" con mascarpone	5	Semifreddo alla pesca, squacquerone e cioccolato	6
Crema di mascarpone alla contadina	5	Tortino al cuore caldo con salsa di cioccolato bianco e maggiorana (cott. 15 min.)	6
Panna cotta artigianale ristretta a bagnomaria	6		

## *Dolci Vegani*

Budino d'arancia con cioccolato extra fondente e cannella	6	Cheesecake con frutti di bosco caldi	6
Torta tenera con massa di cacao e caffè	6	Crema di cioccolato fondente 70% e caramello salato, crumble di mandorle e frutta di stagione	6

## *Sorbetti e Frutta*

Crema di sorbetto al limone ( <b>bio</b> ) ( <b>vegano</b> )	3	Ruota di ananas fresca a cubetti	4
Crema di sorbetto al caffè arabico BIO	3		

## **ESTRATTI**

L'essenziale (mela, pesca, zenzero)	4
L'energetico (arancia, carota, limone)	4
Il depurativo (ananas, mela, sedano)	4

## **INFUSI** *e* **THE**

The verde giapponese	3
The bancha	3
Infuso di fiori d'arancio	3
Infuso di semi di finocchio	3
Infuso di fiori di camomilla	3

# *L***LIQUORI**

## *Passiti*

Passito di rebola "Art" - "Cà Perdicchi" - S. Paolo (RN)	4	Passito "Occhio di starna" - "Tenuta Santa Lucia" - Mercato Saraceno (FC)	4
Passito di albana "Arrocco" - "Fattoria Zerbina" - Faenza (RA)	4		

## *Grappe*

Primalba - sangiovese "Enio Ottaviani" - San Giovanni in Marignano (RN)	3	Grappone alla pera "Il Grappone" - San Clemente (RN)	4
Sole Rosso - sangiovese invecchiata "Enio Ottaviani" - San Giovanni in Marignano (RN)	4	Gentile "Il Grappone" - San Clemente (RN)	4
		Barrique "Il Grappone" - San Clemente (RN)	4

## *Liquori*

Nocino "Leonardo Spadoni" - Coccolia (RA)	4	Vermouth (a base di sangiovese) "Calonga" - Forlì (FC)	6
Fernet "Leonardo Spadoni" - Coccolia (RA)	4		

*La Mi Mama*



## Bianchi Romagna

La 740 - Bianco Rubicone igp "Case Marco Santi"	13	Santa Lucia" ( <b>bio</b> )	15
Noemi - Pagadebit doc "Cà Perdicchi"	14	Clemente I - Bianco Rubicone igp "Enio Ottaviani"	16
Pagadebit - Pagadebit doc "Calonga"	14	Sono - Chardonnay igp "Tremonti" ( <b>bio</b> - <b>no solfiti</b> )	16
Prima Collina - Romagna Albana docg "La Casetta"	14	Rivola - Bianco Rubicone igt "Podere Palazzo"	16
77 - Rebola doc "Cà Perdicchi"	15	Il Tornese - Chardonnay Riesling igp "Drei Donà"	16
Zingarina - Rebola doc "Tenuta Santa Lucia"	15	Aulente - Bianco Rubicone igt "San Patrignano"	16
Alba Rara - Albana di Romagna secca docg "Tenuta		Vie - Sauvignon blanc igt "San Patrignano"	18

## Le Bolle di Romagna

Il Dongiovanni - Bianco Ravenna igp "Case Marco Santi"	13	Start - Sangiovese vinificato in bianco metodo charmat "San Patrignano"	16
Clarinetto - Bianco Romagna igp "Az. Fiammetta"	13	Santa Lucia - Famoso metodo classico "Tenuta Santa Lucia"	18
Follia - Spumante rosato brut "Case Marco Santi"	16		

## Rossi colli di Rimini

La Mi Mama - Sangiovese doc "Cà Perdicchi"	12	Caciara - Sangiovese sup. doc "Enio Ottaviani"	17
Il Gigione - Sangiovese igp "Case Marco Santi"	13	71 - Cabernet doc riserva "Cà Perdicchi"	19
Benedictus - Sangiovese sup. doc "Az. Fiammetta" ( <b>bio</b> )	14	Sole Rosso - Sangiovese sup. ris. dop "Enio Ottaviani"	21
Sogni - Cabernet Sauvignon doc "Az. Fiammetta" ( <b>bio</b> )	14	Terra di Covignano - Sangiovese sup. ris. doc "San Valentino"	22
Scabi - Sangiovese sup. doc "San Valentino" ( <b>bio</b> )	14	Noi - Rosso doc colli di Rimini "San Patrignano"	22
Pompeo - Sangiovese sup. dop "Case Marco Santi"	15	Avi - Sangiovese sup. ris. doc "San Patrignano"	24
69 - Sangiovese sup. doc "Cà Perdicchi"	16	Montepirollo - Cabernet Sauvignon doc "San Patrignano"	26
Aulente rosso - Rubicone igp "San Patrignano"	16	Luna Nuova - Cabernet Franc igt "San Valentino"	26

## Rossi Romagna

I Mandorli - Sangiovese sup. doc "Nicolucci"	14	Sassignolo - Sangiovese sup. ris. doc "Tenuta Santa Lucia"	18
Prima Collina - Sangiovese di Ravenna igp "La Casetta"	14	Prugneto - Sangiovese sup. doc "Podere dal Nespoli"	19
S-Cètt - Sangiovese igp "Tenuta Santa Lucia" ( <b>bio</b> - <b>no solfiti</b> )	14	Nero di Predappio - rosso Forlì igp "Nicolucci"	23
Smembar - Sangiovese sup. doc "Az. Agr. Biologica Galassi Maria" ( <b>bio</b> - <b>no solfiti</b> )	15	Domus Caia - Sangiovese sup. ris. doc "Ferrucci"	24
Sono - Sangiovese sup. doc "Tremonti" ( <b>bio</b> - <b>no solfiti</b> )	15	Pruno - Sangiovese sup. ris. doc "Drei Donà"	24
Moro Bendato - Sangiovese igt "Tenuta Santa Lucia" ( <b>bio</b> )	16	Michelangiolo - Sangiovese sup. ris. doc "Càlonga"	24
Notturmo - Sangiovese Forlì igt "Drei Donà"	16	Vigna del Generale - Sangiovese sup. ris. doc "Nicolucci"	25
Don Pasquale - Sangiovese sup. doc. "Podere Palazzo"	18	Pietramora - Sangiovese Marzeno sup. ris. doc "Fattoria Zerbina"	26

*La Mi Mama*

## Primi Piatti

Cous cous con verdure di stagione	6,4
Insalata di farro con spek, ceci, rucola e radicchio	6,9
Farfalle di farro con salmone fresco e zucchine	7,8

## Secondi

Petto di pollo alla griglia	6,9
Paillard di manzo alla griglia	7,4

## Insalatone

<b>Proteica</b> insalata verde, fagioli, mais, rucola, mandorle e scaglie di grana	6,9
<b>Energica</b> radicchio rosso, insalata verde, pomodori, tonno, capperi e olive taggiasche	7,4
<b>Sportiva</b> pollo a listarelli, insalata verde, mais, rucola, pendolini e briciole di noci	7,9

## Piatto Unico

<b>Ramaiola</b> Riso basmati 100 gr. Petto di pollo 200 gr. Patate bollite 150 gr.	8,9
<b>Testo</b> Riso venere 100 gr. Tofu croccante in padella 150 gr. Erbe di campagna 150 gr.	9,9
<b>Mattarello</b> Riso venere 100 gr. Salmone alla piastra 150 gr. Melanzane grigliate 150 gr.	10,9