



La Mi Mama

MENU



La CARNE

Antipasti

Taglierino di salamino romagnolo al sale di Cervia	8	Degustazione di formaggi romagnoli e squacquerone con fichi caramellati e miele del territorio	12
Tagliere di piadine farcite de "La Mi Mama"	10	Tavolozza di crostini misti con pane casareccio	12
Millefoglie di verza con salsiccia nostrana, squacquerone e briciole di piadina	10	"La Mi Mama" affettati misti con piada a spicchi e formaggi del territorio	14

Primi piatti

Tagliatelle al ragù all'antica	9	Tortelli di patate al ragù di cinghiale	12
Spaghetti alla carbonara romagnola	9	Cappellacci allo squacquerone con ragù bianco di salsiccia nostrana e rucola	12
Gnocchetti di patate al radicchio, speck e scamorza	10		
Cappelletti della Bruna in brodo di gallina	11		

Secondi

Hamburger "La Mi Mama" con patate fritte artigianali	13	Tagliata di manzo con sale grosso di Cervia e rosmarino (350 gr.)	19
Straccetti di pollo saltati con carciofi e grana	14	Filetto di manzo "Angus" (250 gr.)	
Stinco di maiale al forno con patate arrosto	15	- alla griglia	20
Galletto nostrano alla brace con patate al forno	15	- al pepe verde	22
Cotoletta impanata alla romagnola con patate fritte artigianali	16		

CONTORNI

Insalata mista	4	Verdure grigliate di stagione (zucca, carciofi, finocchi, pleurotus)	6
Patate fritte artigianali	5	Cardi Gobbi in umido al pomodoro	6
Patate al forno della 'zdora	5		
Cicoria e bietole di campo	6		

La PIADA

Carmela

Piada con squacquerone e rucola 5

Grazia

Piada con prosciutto crudo di Parma 6

Gina

Piada con prosciutto cotto e fior di mozzarella 7

Sergia

Piada con salsiccia alla griglia e cipolla stufata 7

Robi

Piada con verdure grigliate, speck e scamorza fusa 7

Mirka

Piada con prosciutto crudo di Parma, squacquerone e rucola 8

I PESCE

Antipasti

Crostini con alici marinate e bruschette al pomodoro e basilico fresco	9	Piada a triangoli con sardoncini, radicchio e squacquerone fuso	11
Guazzetto di cozze dell'Adriatico alla marinara con crostone di pane	10	Seppia al tegame con fagioli	12
		Polipetto tiepido con erba cipollina, olive taggiasche, pendolini e patate	12

Primi piatti

Strozzapreti alle canocchie della "mia mamma"	10	Gnocchetti alla carbonara di mare	12
Passatelli con vongole, ceci e pendolini	11	Tagliolini allo scoglio	14
Passatelli in brodo di Paganello	11		

Secondi

Sardoncini alla griglia con radicchio e cipolla	12	Fritto misto del pescato del giorno (senza spine) e verdure in pastella	15
Baccalà fritto in cartoccio di paglia con patate e maionese artigianale	14	Spiedini di totani nostrani con insalatina croccante	15
		Filetto di spigola con poveracce al limone	16

I VEGETARIANO e VEGANO

Antipasti

Cassoncini di grani antichi della Valmarecchia con verdure e pomodoro fresco con mozzarella (veget) 9		Crocchette di tofu con sedano rapa, carciofi fritti e maionese vegana (veg)	10
Crostatina con ricotta di anacardi, zucca marinata e broccoletti ripassati (veg)	10	Cuore di carciofo con patate rosolate, foglie di pane casereccio all'origano e maionese al timo e limone (veg)	11

Primi piatti

Strozzapreti alla Verna con ragu di tofu, zucca e pomodori confit (veg)	10	Gnocchetti integrali con cime di rapa, olive, uvetta e croccante di paprica dolce (veg)	11
Risotto con formaggio di fossa, rosmarino e carciofi fritti (veget)	11	Girasoli di topinambur su fondente di zucca e zenzero con pecorino dolce (veget)	12

Secondi

Taco della MiMama con tofu, guacamole, cavolo viola e melagrana, con insalatina di zucca, noci e radicchio rosso (veg)	11	Piatto vegetariano con verdure di stagione con tomino biologico alla piastra (veget)	12
Piatto vegetariano con verdure di stagione con scamorza fusa (veget)	11	Hamburger di verdure al forno con maionese di soia e patate fritte artigianali (veg)	12
		Strapazzato di tofu e lupino con broccoletti, topinambur, nocciole e masala (veg)	14

*D*DOLCE

Dolci Tradizionali

Pasticceria secca de "La Mi Mama" con mascarpone	5	Cremino al cioccolato bianco, caramello salato e anacardi	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	7
Torta tenera con massa di cacao e caffè	6	Spalmabile al pistacchio con biscotti artigianali al cioccolato fondente, arance e sale di cervia	7

Sorbetti e Frutta

Crema di sorbetto al limone (bio) (vegano)	4	Crema di sorbetto al caffè arabico (bio)	4
--	---	--	---

ESTRATTI

L'essenziale (mela, pera, zenzero)	4
L'energetico (arancia, carota, limone)	4
Il depurativo (ananas, mela, sedano)	4
Il dissetante (finocchio, spinaci, mela verde)	4

INFUSI 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)	5	Passito "Occhio di starna" - "Tenuta Santa Lucia" - Mercato Saraceno (FC)	5
Passito di albana "Arrocco" - "Fattoria Zerbina" - Faenza (RA)	5		

Grappe

Primalba - sangiovese "Enio Ottaviani" - San Giovanni in Marignano (RN)	4	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)	5	Vermouth (a base di sangiovese) "Calonga" - Forlì (FC)	6
Fernet "Leonardo Spadoni" - Coccolia (RA)	5		