



1 Frutti del Sottobosco

“Tuber Magnatum”

Il Tartufo bianco

*1 Crostini di pane di nostra produzione con squacquerone “Bio”
(Caseificio “Il Sasso” Predappio)*

€ 18,00

3 - 4

L'uovo cotto a bassa temperatura su crema Parmantiér con crumble di

pane

€ 18,00

4 - 9

Le Tagliatelle

€ 18,00

4 - 9



1 Cappelletti romagnoli

€ 22,00

3 - 4 - 9

1 Tagliolini alla Carbonara ma senza guanciale

€ 18,00

3 - 4 - 9

*La Tartare di Razza Bovina Romagnola allevata a erba
con uovo di quaglia e sale Maldon*

€ 25,00

9



1 Frutti del Sottobosco "Boletus Edulis"

*1 funghi Porcini**

1 Crostini di pane di nostra produzione

€ 10,00

4

Le Tagliatelle

€ 10,00

4 - 9

1 Tortelli di Patate

€ 13,00

3 - 4 - 9

1 Cappelletti romagnoli

€ 15,00

3 - 4 - 9

LOCANDA
APPENNINO



La Tagliata di Razza Bovina  Romagnola alla griglia

€ 20,00

1 Porcini trifolati*

€ 9,00



Antipasti

La Selezione di salumi di Mora Romagnola

(Az. Ag. Zavoli - Presidio Slow Food)



*accompagnata da gnocco fritto, giardiniera di nostra produzione e
squacquerone "BIO"*

(Caseificio "Il Sasso" Predappio)

€ 16,00

3 - 4

Il Carpaccio di Bovino simbiotico

(Consorzio Val  idente)

*marinato alle erbe con cipolla di Tropea IGP simbiotica e caprino
ai pistacchi*

€ 12,00

3 - 5



*La Tartare di Razza Bovina Romagnola allevata a erba
su salsa agrodolce di senape francese in grani con uovo di quaglia e
sale Maldon*

€ 15,00

1 - 9 - 13

*La Lingua di Bovino scottata con scaloppa di Foie Gras e cipolla
caramellata*

€ 12,00

14

Le Polpettine di Verza e patate con crema di Scalogno al latte

€ 8,00

3 - 4 - 9



*La Tartare di Mazzancolle dell'Adriatico con crema di carote e
zenzero, topenade di olive e noci*

€ 13,00

5 - 6



Le nostre paste al mattarello...

Le Tagliatelle al ragù tradizionale romagnolo

€ 9,00

4 - 9 - 14

1 Ravioli con ricottina "BIO"  e erbe al burro e salvia

(Caseificio "Il Sasso" Predappio)

€ 10,00

3 - 4 - 9

Le Pappardelle al ragù di cinghiale al profumo di ginepro*

€ 9,00

4 - 9 - 14



Gli Gnocchi di Ricotta "BIO" (Caseificio "Il Sasso")

Predappio

mantecati al burro d'Alpeggio

con scaglie di formaggio di Grotta della Solfatarina di Predappio

Alta

€ 10,00

3 - 4 - 9

1 Passatelli in brodo fatto da noi come tradizione comanda

€ 9,00

3 - 4 - 9 - 14

Gli Strozzapreti con cipollotti rossi, pomodori confit e bottarga di

Tonno

€ 13,00

1 - 3 - 4



Le Pietanze

Il Coniglio rosolato alla Romagnola con patate arrosto

€ 12,00

10

Il Gran piatto Vegetariano

€ 16,00

3 - 4 - 9

La Faraona alla cacciatore con olive taggiasche

€ 12,00

L'Ossobuco di Razza Bovina Romagnola simbiotico in umido
(Consorzio Val Bidente)

€ 15,00

4 - 14



Lo Stinco di Agnello con tortino ai porri e patate al forno

€ 16,00

3 - 4

Il Baccalà in vaso cottura con le verdure di stagione

€ 15,00

1



Le Carni alla griglia

Il Misto di Mora Romagnola
(Az. Ag. Zavoli - Presidio Slow Food)
con patata al forno
€ 18,00

Il Castrato con carciofi alla romana
€ 13,00

La Grigliata mista di Manzo (min x2 persone)
€ 46,00

La Costata di manzo di Razza Bovina Marchigiana
€ 5,50 hg

LOCANDA
APPENNINO



La Fiorentina di manzo di Razza Bovina Marchigiana
€ 6,00 kg

La Tagliata di Razza Bovina Romagnola al sale dolce di Cervia
e rosmarino
€ 17,00



1 Contorni

Le Patate arrosto

€ 4,00

*Le Patate fritte**

€ 4,00

Le Verdure ai ferri

€ 5,00

Le Verdure di stagione

s.d.

Il Radicchio e bruciatini

€ 5,00



Le Insalatone

*L'Insalatona con filetto di arancia, noci, cipolla caramellata e
"Queso de Capra"*

€ 10,00

5

L'Insalatona con pollo grigliato, ricotta e olive taggiasche

€ 10,00

3

*L'Insalatona Veg con bruciatini di Tofu all'aceto balsamico ai due
germogli*

€ 10,00

** il prodotto potrebbe essere surgelato*

*Il Coperto comprende il servizio, l'entree, pane di nostra produzione, olio
artigianale.*

€ 2,50



ALLERGENI

I nostri piatti possono contenere i seguenti tipi di allergeni:

Cereali contenenti glutine, Uova, Pesce, Crostacei, Derivati del latte,

Frutta a guscio, Senape, Sesamo, Molluschi.

Vi chiediamo di comunicare al personale in maniera tempestiva eventuali

problematiche alimentari per garantirvi un servizio ottimale.

Gli ittici e la carne possono essere congelati con l'abbattitore di temperature

e scongelati per preservare al meglio la freschezza del prodotto.



LEGENDA ALLERGENI

1. *Pesce*
2. *Molluschi*
3. *Latticini*
4. *Glutine e cereali*
5. *Frutta con guscio*
6. *Crostacei*
7. *Arachidi*
8. *Lupini*
9. *Uovo*
10. *Anidride solforosa e solfiti*
11. *Soia*
12. *Semi di sesamo*
13. *Senape*
14. *Sedano*



Pizzeria

Le Schiacciatine

Schiacciati bianca € 3,00

(rosmarino, sale, olio)

Schiacciatina sporca € 3,50

(poco pomodoro, rosmarino, sale, olio)

Schiacciatina con crudo € 5,00

(rosmarino, sale, olio, prosciutto crudo)

Ghiotta € 6,00

(rosmarino, sale, olio, squacquerone, prosciutto crudo)

Romagnola € 5,00

(rosmarino, sale, olio, squacquerone, rucola)

Eve € 7,50



nera, basilico)

Erik

€ 7,00

*(rosmarino, sale, olio, in uscita bufala, pomodorini,
basilico, origano)*

Le Classiche

Pomodoro

€ 3,50

(pomodoro)

Margherita

€ 4,50

(pomodoro, mozzarella)

Marinara

€ 4,00

(pomodoro, aglio, prezzemolo)

Napoli

€ 5,00

(pomodoro, mozzarella, acciughe, origano)

Romana

€ 5,50



(pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, origano)

Capricciosa

€ 7,00

(pom., mozz., prosciutto cotto, o. nere, salsiccia, funghi, carciofi)

Quattro stagioni

€ 6,50

(pom., mozz., funghi, prosciutto cotto, carciofi)

Prosciutto e funghi

€ 6,50

(pom., mozz., prosciutto cotto, funghi)

Radicchio e pancetta

€ 6,50

(pom., mozz., radicchio, pancetta)

Diavola

€ 5,50

(pom., mozz., salame piccante)

Ortolana verdure fresche

€ 7,00

(pom., mozz., zucchine, melanzane, funghi, pomodorini, rucola, radicchio in uscita)

Ortolana verdure grigliate

€ 7,00



(pom., mozz., zucchine, melanzane, indivia, peperoni)

Crudo

€ 6,50

(pom., mozz., prosciutto crudo)

Salsiccia

€ 5,50

(pom., mozz., salsiccia)

Wurstel

€ 5,50

(pom., mozz., wurstel)

Bufala

€ 7,00

(pom., mozz., mozzarella di bufala)

Quattro formaggi

€ 7,50

(mozz., taleggio, gorgonzola, scamorza)

Caprese

€ 6,00

(pom., mozz., pomodorini, basilico)

Tonno fagioli e cipolla

€ 8,00

(pom., mozz., tonno, fagioli, cipolla)



Le Speciali

Arcangelo

€ 7,50

(pom., mozz., salsiccia, pecorino, salame piccante)

Berto

€ 9,00

(pom., mozz., acciughe, pom. secchi, bufala, capperi)

Campo

€ 7,50

(pom., mozz., radicchio, gorgonzola, pancetta)

Classic

€ 7,50

(pom., mozz., wurstel, salsiccia, salame piccante)

Croato

€ 9,50

(pom., mozz., carciofi, prosciutto cotto, scamorza, speck)

Del Pizzaiolo

€ 8,00

(pom., mozz., spinaci, aglio, funghi, salsiccia)*



Elena € 7,00

(pom., mozz., porcini)*

Fumello € 8,50

(pom., mozz., speck, scamorza, noci, rosmarino)

Francy € 7,50

(pom., mozz., wurstel, patate fritte)*

Garro € 7,50

(pom., mozz., salame piccante, funghi, rucola)

Giancarlino € 7,50

(pom., mozz., asparagi, radicchio, taleggio)*

Gruccia € 9,00

(pom., mozz., bufala, pomodorini, grana)

Grumbia € 9,00

(pom., mozz., speck, salsiccia, cipolla, gorgonzola)

Iva € 9,00

(pom., mozz., scquacquerone, patate al forno, peperoni)



<i>Luana</i>	€ 11,50
<i>(pom., mozz., porcini*, asparagi*, bufala, prosciutto crudo)</i>	
<i>Luis</i>	€ 7,50
<i>(pom., mozz., melanzane, gorgonzola, salame piccante)</i>	
<i>Manana</i>	€ 8,50
<i>(pom., mozz., rucola, grana, prosciutto crudo)</i>	
<i>Mengo</i>	€ 7,00
<i>(pom., mozz., mais, salame piccante, wurstel)</i>	
<i>Michi</i>	€ 8,50
<i>(pom., mozz., crudo, squacquerone, pomodoro a fette)</i>	
<i>Noir</i>	€ 7,50
<i>(pom., mozz., salsiccia, rucola, squacquerone)</i>	
<i>Pippo Olimpico</i>	€ 7,50
<i>(pom., mozz., scamorza, speck)</i>	
<i>Ric</i>	€ 6,00
<i>(pom., mozz., salsiccia, cipolla)</i>	



Sonia

€ 7,50

(pom., mozz., bufala a isole, basilico)

Stefy

€ 6,50

(pom., mozz., doppio gorgonzola)

Tenero

€ 6,50

(pom., mozz., salame piccante, gorgonzola, origano)

Tommy

€ 11,50

(pom., mozz., bufala, porcini, speck)*

Viky

€ 10,00

(pom., mozz., bufala, pomodorini, prosciutto crudo)

Zanna

€ 8,00

(pom., mozz., salsiccia, origano, bufala fuori cottura)



Le Speciali bianche

Ambient

€ 8,50

(mozz., gorgonzola, salame piccante, rucola)

Biancaneve

€ 5,50

(doppia mozzarella)

Ciccio

€ 9,00

(mozz., crema tartufata, grana, funghi)



(mozz., cipolla, gorgonzola, pomodorini)

Lillo

€ 9,50

(mozz., salsiccia, patate al forno, taleggio)

Locanda

€ 10,00

(mozz., taleggio, salame piccante, porcini)*

Polli

€ 8,50

(mozz., salsiccia, grana, rucola)

Le Novità

Arnella

€ 7,50

(pom., mozz., fontina, salame piccante, radicchio)

Beppe

€ 9,00

(pom., mozz., grana, bresaola, rucola)

Biondi

€ 10,50

(pom., mozz., gorgonzola, crudo, porcini, cipolla)*



<i>Bismark</i>	€ 7,50
<i>(pom., mozz., uovo, pancetta, asparagi*)</i>	
<i>Cecco</i>	€ 10,50
<i>(pom., doppia mozz., cotto, wurstel, salame piccante, salsiccia, funghi)</i>	
<i>Cher</i>	€ 11,00
<i>(mozz., gorgonzola, salame piccante, radicchio, porcini*)</i>	
<i>Joanna</i>	€ 7,00
<i>(pom., mozz., pancetta, radicchio, riduzione di aceto balsamico)</i>	
<i>Mora</i>	€ 14,00
<i>(pom., mozz., prosciutto crudo di Mora Romagnola 24 mesi Az. Ag. Zavoli)</i>	
<i>Pier</i>	€ 9,50
<i>(mozz., pecorino, speck, asparagi*)</i>	
<i>Pulce</i>	€ 10,00



*(pom., mozz., tonno, mais, pomodirini, olive nere,
rucola)*

6 Stagioni

€ 10,00

*(pom., mozz., cotto, salame piccante, carciofi, funghi,
pomodirini, olive nere)*

7 formaggi

€ 11,50

*(mozz., fontina, grana, pecorino, scamorza, gorgonzola,
taleggio)*

Steve

€ 9,50

*(doppio pomo., doppio aglio, doppio prezzemolo, crudo,
porcini*)*

...non ti bastano...??? Aggiungi

ciò che vuoi...



Ingredienti € 0.50

Capperi, acciughe, mais, fagioli, piselli, olive, cipolla, aglio, basilico, salsa al pomodoro*

Ingredienti € 1.00

Prosciutto cotto, salame piccante, pancetta, salsiccia, wurstel, doppia mozzarella, grana, pecorino, taleggio, gorgonzola, scamorza, fontina, squacquerone, pomodori secchi, carciofi, funghi champignon freschi, rucola, melanzane, zucchine, peperoni, pomodorini, pomodoro a fette, radicchio, noci, pinoli, asparagi, uovo, doppio impasto, spinaci

Ingredienti € 1.50

Crema tartufata, verdura grigliata

Ingredienti € 2.00

LOCANDA
APPENNINO



Prosciutto crudo, patatine fritte, patate al forno, speck*

Ingredienti € 2.50

Mozzarella di bufala, porcini, verdure grigliate, bresaola,
tonno, verdure grigliate miste*

** il prodotto potrebbe essere surgelato*



I Dolci della Locanda

Il Mascarpone ai 4 sapori
€ 5,00

La Torta di cioccolato al rum e caffè su crema inglese al tabacco
€ 6,00

La Millefoglie con crema di cioccolato fondente al 70%
€ 6,00

Il Muffin di mela e uvetta e gelato alla Cannella
€ 6,00

La Biscotteria casereccia o gli scroccadenti con vino Passito
€ 6,00

Il Sorbetto mantecato al tavolo al Caffè, al Limone, alla Sambuca o all'Amaretto
€ 5,00

*I Formaggi "Selezione Roberto Celli" con confetture di nostra produzione e miele di Predappio
(Azienda Ricci Daniele)*
€ 12,00