

## *i Dolci*

	euro
Sorbetto limone e zeste	5€
Gelato allo yogurt e caramello salato	6€
Crema al mascarpone e amaretti	6€
Pannacotta vaniglia e fichi caramellati	6€
Frolla, crema pasticcera, frutta fresca	6€
Tenerina, ribes rossi	6€
Birra Keller Pils Beha Rimini	6,5
Caffè Pazzini della moka	1,5
Grappa Lulona	3
Grappa Barrique	4
Liquori	3/5
 Passito da uve Rebola	3



# **i muretti**

CANTINA & AGRITURISMO

*Coltiviamo cose buone*





Un casolare tra gli olivi e le more di rovo, ce ne innamoriamo, era il 1994. Da quel giorno abbiamo coltivato nuove essenze, pensieri e progetti, innovando la tradizione. Oggi siamo famiglia, cantina e orti bio, bellezza dei luoghi, custodi di una cucina di terra per dare piccole esperienze di benessere.

*La vostra casa, lontano da casa.*

Acqua microfiltrata ai sensi del D.M. 7 febbraio 2012, n. 25 del 20 marzo 2013.

Disponiamo di un agenda allergeni per tutti i prodotti serviti, non esitate a chiedercela.

## Menu degustazione Estate

### ANTIPASTI

Pecorino tenero, Confettura di fichi, Parmigiana di melanzane  
Misticanza, girello di vitello a bassa temperatura, more fresche

### I PRIMI

*Due a scelta*

Cannellone ai pecorini, borragine e zeste di limone  
Gnocchi in colore al pestato di zucchine, mandorle, fagiolini  
Tagliatelle al ragù battuto al coltello

### I SECONDI

*Due a scelta*

*Serviti con patate di Montescudo e verdure di stagione*

Coniglio in coccio pomodorini e officinali  
Costarelle a bassa temperatura e bbq di casa  
Tagliate alla moda dei Muretti  
*Manzo Sale di Cervia e rosmarino, petto di galletto alla maggiorana*

Menù degustazione euro 33

compreso coperto, acqua microfiltrata, piada di grani Miracolo e Mentana.

I parziali 27 euro: antipasti e primi

I parziali 30 euro: antipasti e secondi / primi e secondi

Il menù non è divisibile in più persone

Portate singole (coperto, acqua microfiltrata, piada inclusi)

Antipasto 15€ Primo adulto 15€ Secondo adulto 18/20€

Primo Bambino 9/12€

---

Il nostro menù è un viaggio nell'orto e nelle carni nostrane. È calibrato per goderselo dall'inizio alla fine, se avete voglia del bis non esitate a chiedere, in cucina saremo i più contenti del mondo.