

lista delle vivande

daGorini è una casa

*Una casa che abbraccia un angolo di Romagna
molto più ampio di quanto possa fisicamente contenere.*

*Abbiamo scelto di dare al nostro ristorante il nome della
nostra famiglia, seguendo l'usanza dei ristoranti di un tempo,
in Romagna e non solo.*

La cucina e l'ospitalità di daGorini sono specchio della nostra quotidianità, radicata in un luogo nascosto come un tesoro da proteggere, rivelato grazie alla sensibilità di chi lo vive e lo tutela.

Le relazioni umane che formano il tessuto della vita rurale diventano anche le fondamenta della cucina del nostro ristorante.

Grazie al contatto quotidiano con i piccoli fornitori, raccoglitori, cacciatori, agricoltori, allevatori locali, instauriamo un legame speciale con gli ingredienti, semplicemente perché qui si fa così... da sempre.

Gianluca e Sara

Percorsi da intendersi per tutto il tavolo

PASSO DOPO PASSO

*Percorso attraverso i piatti che
rappresentano i classici della nostra cucina*

Degustazione 7 portate	98 €
Abbinamento 7 calici	50 €

SENSAZIONI E SUGGERZIONI DI PRIMAVERA

Paesaggi, colori e profumi. Sguardo aperto attorno a noi

Degustazione 9 portate	140 €
Abbinamento 9 calici	70 €

LA VOSTRA MANO LIBERA

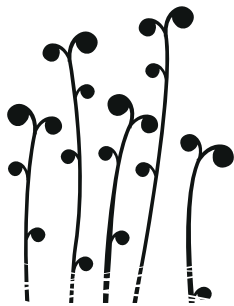
Componete il vostro percorso selezionando
dalla lista delle vivande

Degustazione 5 portate	78 €
Abbinamento 5 calici	40 €

Pane e Coperto 5 €

Acqua di sorgente microfiltrata 3 €
(frizzante o naturale) /litro

Caffè e piccola pasticceria 5 €



ENTRATE 26€

Carciofo ripassato alla brace, salsa di carciofo e pesto di erbe tostate

Seppia in due cotture, nero di seppia, spinaci al limone

Battuta di cervo, miele di tarassaco, bergamotto, aneto e caffè

Lumache gratinate, erbe, cipollotto e tartufo di stagione

Animelle di vitello arrosto, camomilla, zenzero, lattuga e piselli

PASTE, MINESTRE E RISOTTI 28€

Risotto ai funghi e tabacco, latte di mandorla e nepetella

Penne all'arrabbiata di rosa canina, prezzemolo e acciughe

Gnocchetti rossi, zuppa di pesci e lupini di mare

Tortelli ripieni di formaggio di bufala, stridoli e maggiorana

Pasta ripiena di cacciagione, brodo di funghi,
alghe, verdure e spuntature

Per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, alcuni prodotti somministrati potrebbero essere stati sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura negativa o congelati all'origine dal produttore. (Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04).

Il pesce destinato a essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni (Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3).

Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.

PIETANZE 34€

Trota alla brace, salsa al burro, insalata di foglie e frutti rossi

Maialino di Mora romagnola, bacello di fave, germoglio d'aglio e birra scura

Agnello cotto sui carboni, battuto di pomodoro,
polvere di olive e contorni all'italiana

Anguilla laccata alla brace, topinambur,
funghi, miso d'orzo e whiskey torbato 38€

Ordinato nel percorso degustazione "la vostra mano libera"
comporta una maggiorazione di 4 euro per persona

Piccione scottato alla brace, estratto di alloro e cipolla al cartoccio 38€

Ordinato nel percorso degustazione "la vostra mano libera"
comporta una maggiorazione di 4 euro per persona

DESSERT 18€

Zuppa inglese "daGorini"

Semifreddo al ravigliolo, amarene sciroppate,
croccante alle noci e vermut rosso

Fucsia: rabarbaro al gin, mandorla armellina e sorbetto ai lamponi

Asparagi alla vaniglia, polline, ricotta e dragoncello

Mandarino candito, gelatina al punch, cioccolato e chiodi di garofano

Selezione di formaggi ed i suoi abbinamenti 20€

Ordinato nel percorso degustazione "la vostra mano libera"
comporta una maggiorazione di 4 euro per persona



CONTATTI

daGorini Ristorante
Via Giuseppe Verdi 5, San Piero in Bagno (FC)

Tel. 0543 1908056 - www.dagorini.it - info@dagorini.it
Cena dal Giovedì al Lunedì. Pranzo dal Venerdì al Lunedì