

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

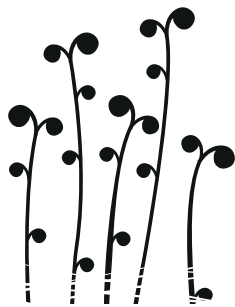
Paesaggi, colori e profumi. Sguardo aperto attorno a noi

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 (frizzante o naturale)	3 € /litro
Caffè e piccola pasticceria	5 €

ENTRATE 28€

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

Funghi trovati, cavolo nero croccante e latte di mandorla

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

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

Lepre al vino rosso, patate all'olio di carbonella, ginepro e more sott'aceto

PASTE, MINESTRE E RISOTTI 30€

Risotto alla zucca, semi di zucca e mostarda di mandarino

Linguine, salsa di rosa canina, pasta di olive e maggiorana

Fusilloni, zuppa di pesce, vongole in umido e finocchio di mare

Ravioli ripieni di scalogno liquido, primosale di capra e cicoria appassita

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 36€

Rombo gratinato alle erbe, battuto di cime di rapa, capperi fritti e lime

Animelle di vitello arrosto, verza gratinata,
nociola ed estratto di arancia

Maialino di mora romagnola arrosto, prugne, cavolo viola e dragoncello

Agnello cotto sui carboni, peperoni fumè,
pasta di acciughe e polvere di olive

Piccione scottato alla brace, estratto di alloro e cipolla al cartoccio 40€
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, noci e vermut rosso

Latte, menta e cioccolato

More di bosco, yogurt di bufala, arachidi e bombolone farcito

Zucca candita, arancia, cioccolato al ginepro e uva fragola

Selezione di formaggi ed i suoi abbinamenti 22€
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