

DESSERT

"Dolce Pistacchio 2018"

Semifreddo al pistacchio, torroncino, cioccolato bianco e cuore al lampone

€ 9,00

Cestino croccante con gelato fiordilatte ed arance caramellate

€ 9,00

Chibouste al miele ed anice stellato con riso croccante e le nostre prugne sciropate

€ 9,00

Mandarino, Arancia e Campari

€ 9,00

"Don't smoke..."

Sigari, Rum e Cioccolato

€ 9,00

La nostra Fonduta di Cioccolato con frutta, marshmallow e frollini vegan

€ 10,00



Il Giardino Sospeso

Quasi cento anni di storia

Uno Chef ed uno staff con la voglia di percorrere nuove strade

Acqua termale

Un parco

Settanta passi, dalla hall alla sala

Quattro grandi finestre

Otto tende

Dodici tavoli e ventiquattro sedie

Questi gli ingredienti messi a disposizione di Grigiosiro per realizzare un ristorante all'interno del Grand Hotel Terme della Fratta.

Grigiosiro è un collettivo, formato da Giorgia Valmorri e Boris Bertolini, che si muove tra architettura, design ed arte site specific, nella convinzione che siano le persone, i luoghi e le storie in essi conservate a dover stimolare il progetto, a renderlo non ripetibile altrove.

Lavorare nella sala come in un contemporaneo giardino d'inverno, creare un angolo di tranquillità appartato, un luogo che possa provare a sorprendere nel suo essere "diverso", ma anche in dialogo con ciò che lo circonda.

Colori dal sapore antico provano ad avvolgere come in morbido velluto. Piante sospese contengono alla base minerali in un ideale percorso tra la terra ed il cielo.

Tavoli incisi e sedie disvelano simbologie e significati di fiori e piante commestibili utilizzati in cucina. Altarini-lampada in resina inglobano la natura in cui questo luogo è immerso.

Centrini in silicone, dal disegno di altri tempi, si divertono a giocare con le ombre sulle superfici. Tracce impresse nell'argilla provano a fermare i ricordi.

Il Giardino sospeso, un ristorante in cui stimolare i sensi e assaporare una cucina locale che vive tra il mare e le colline.



"Abbiamo pensato ad un luogo dove poter degustare una cucina del territorio che si arrampica sui colli romagnoli, ma è a due passi dal mare...

Prodotti sani, semplici e genuini, cucinati sapientemente e con l'aggiunta del nostro ingrediente segreto... l'amore"

Lo Chef Fabio Testori

? Per avere maggiori informazioni sugli allergeni presenti nelle pietanze si richiada al personale in servizio la consultazione del libro degli allergeni.

* A seconda del periodo e della stagionalità il prodotto potrebbe essere fresco o abbattuto in proprio (e/o congelato all'origine) al fine del mantenimento delle caratteristiche organolettiche e sensoriali (o qualitative).

LE PORTATE SECONDO LA NOSTRA IDEA DI NATURA

Il nostro Antipasto Romagnolo della terra...
Hummus di ceci, quinoa romagnola, borragine
in tempura e tortelli alla lastra

€ 14,00

Involtini di pasta di riso farciti con fagioli
cannellini, mele ed erbe aromatiche

€ 14,00

Paccheri "Stupefacenti" (impasto con farina di
canapa) con mantecatura vegetale e
cromatismi autunnali

€ 14,00

Crema di sedano rapa, polpettine vegane e
"ricotta di mandorle"

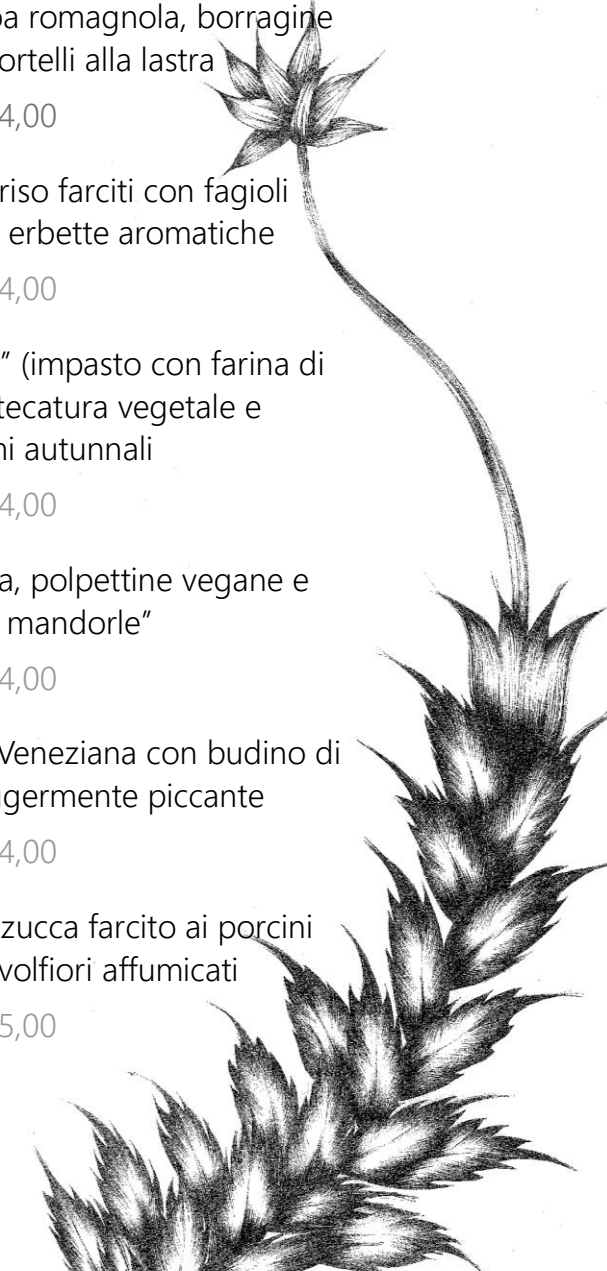
€ 14,00

Scaloppa di Seitan alla Veneziana con budino di
carciofi e salsa leggermente piccante

€ 14,00

Medaglione di ceci e zucca farcito ai porcini
con crema di cavolfiori affumicati

€ 15,00



ANTIPASTI

Degustazione di salumi a km 0 preparati con sale dolce di Cervia, formaggi freschi e stagionati del territorio serviti con piadina fritta, miele e confetture

€ 15,00

"1, 2 e 3..."

3 condimenti e 3 tempi di cottura per la battuta di manzo di Scottona Romagnola

€ 16,00

"Nudo e Crudo..."

Il nostro assortimento di pesce crudo, crostacei ed ostriche secondo la disponibilità del mercato *

€ 18,00

Budino di Topinambur, porcini fritti, salsa "bagna calda" e cappasanta scottata in padella*

€ 18,00

PRIMI PIATTI

"ZZZ...Zucca, Zola, Zenzero..."

Tortelli farciti alla zucca, burro allo zenzero e fonduta di gorgonzola

€ 15,00

Strichetti caserecce di farina di castagne, Ricotta Termale, spinacini croccanti, olivette liguri e pinoli

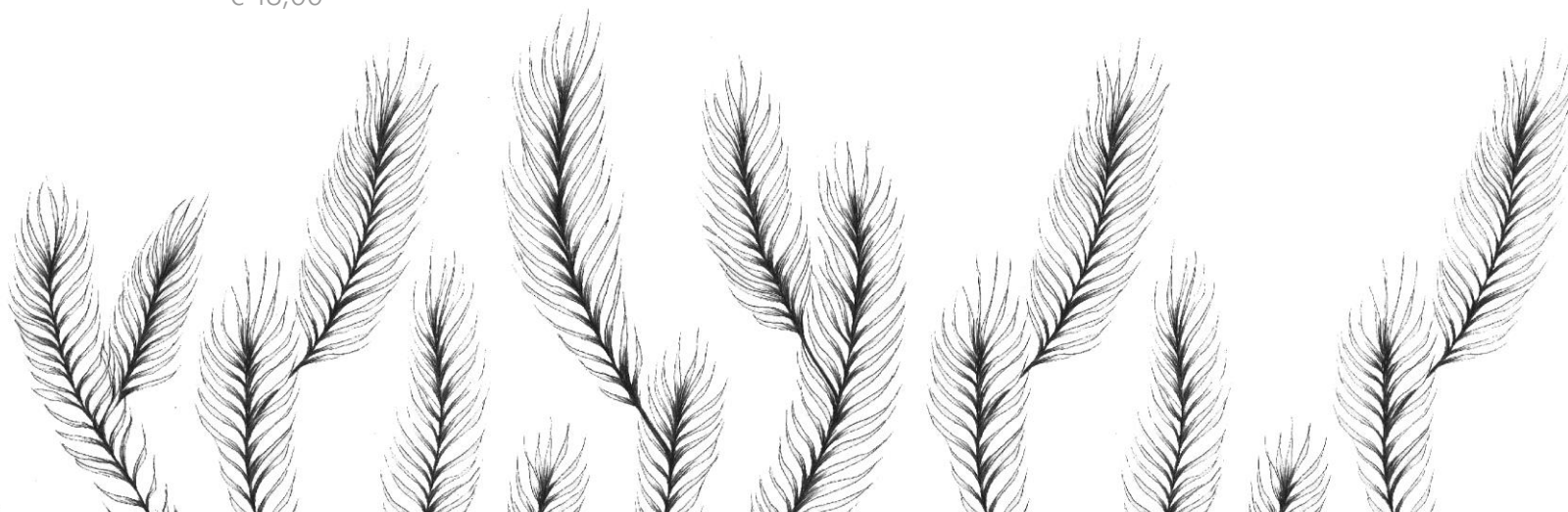
€ 15,00

Tagliatelle di riso al nero di seppia, "tagliatelle" di seppia e tagliatelle di verdura *

€ 16,00

Risotto mantecato con ostriche di Bretagna, cipolla di Tropea scottata, caviale d'aringa ed erba cipollina *

€ 16,00



SECONDI PIATTI

" Girotonno 2018 "

Il nostro Tonno in 3 consistenze: *

- ✓ *Carpaccio*
- ✓ *Fish Burger*
- ✓ *Cotoletta panata ai pistacchi*

€ 20,00

Calamari nostrani farciti con salsiccia fresca, crema di polenta Taragna e Trevigiano tardivo *

€ 18,00

Dalla nostra griglia:

Composta di filettino di vitello, indivia belga brasata al Trebbiano, caciotta e burro al bacon

€ 22,00

Selezione delle nostre carni per questo mese:

Tagliata	€ 22,00
Filetto	€ 25,00
Fiorentina	€ 40,00



MENU' DEGUSTAZIONI

Affidati all'estro dello Chef e scegli il percorso pensato per te...

Cinque portate dall'antipasto al dolce

" Natura & Amore "

(min. 2 persone)

€ 40,00 a persona

" Sui Colli Romagnoli "

(min. 2 persone)

€ 45,00 a persona

*" A Due Passi dal Mare " **

(min. 2 persone)

€ 50,00 a persona

