



I NOSTRI MENÚ

PRANZO E CENA

Montefiore Conca, 752 RN



La Pedrosa

A P R A N Z O

Tutti i giorni dalle 12.30 alle 14.00

Montefiore Conca, 752 RN



LA PEDROSA
AGRITURISMO

La Margot:

piadina con sardoncini marinati da noi, cipolla di Tropea in agrodolce e misticanza,
in accompagnamento Carpaccio di tonno alla pizzaiola **20**

La Pedrosa:

piadina con prosciutto crudo, squacquerone, misticanza e balsamico
in accompagnamento Roast-beef di vitello al rosa, mostarda, aceto balsamico e nocciole **20**

Battuta di "Fassona Piemontese",
burrata e acciughe di Sicilia **17**

Caprese di mare: gazpacho di pomodoro, mozzarella di bufala, basilico e mazzancolle arrosto **17**

Caesar salad:

lattuga, crostini di pane, parmigiano 30 mesi, bacon, pollo marinato agli agrumi e salsa caesar
16



Mezze maniche "Az. agricola Mancini", melanzane e ventresca di tonno alla puttanesca **17**

Spaghetti "Az. agricola Mancini"
pomodoro fresco e basilico **15**

Pedrosa burgher:
bun soffice al sesamo fatto da noi,
200 gr di manzo "razza Romagnola",
pomodori, insalata, cipolla in
agrodolce e salsa cheddar, con
patatine fritte **18**

Tagliata di scottona al balsamico
tradizionale, foglie selvatiche e
parmigiano 30 mesi **25**

Pescato del giorno grigliato
e marinato agli agrumi **25**

Panna cotta alla vaniglia e amarene
di Cantiano **8**

Sorbetto al limone, fragole marinate
alla melissa e pepe lungo **8**

Soufflé ghiacciato al cioccolato
bianco, mango, pepe rosa e lime **8**

Gelato del giorno **6**





La Pedrosa

A CENA

Tutti i giorni dalle 19.30 alle 21.30

Montefiore Conca, 752 RN



LA PEDROSA
AGRITURISMO

ANTI PASTI

Uovo morbido, ortaggi di stagione, jus di pomodori, fondente di patate, guancialetto e alloro **16**

Fiori di zucca in tempura, cacio e pepe di pecora, caponata con olive taggiasche e maionese al basilico **16**

Crudo di pesce **20**

Spiedo di polpo alla brace, zucchine e pappa al pomodoro, insalata di limone e menta **20**

Battuta di "Fassona Piemontese", carpione di pesche noci, cetriolo, Blu di pecora il Buon Pastore, uova di aringa affumicate **18**





LA PEDROSA
AGRITURISMO

PRIMI

Tagliatelle al ragù
romagnolo, piselli e
fonduta al parmigiano
reggiano **15**

Cappelletti di
parmigiano reggiano
36 mesi, zafferano,
salvia e tartufo nero
17

Tortelli cremosi
ripieni di gamberi
rosa dell'Adriatico,
stridoli, pomodori
verdi e nero di seppia
18

Chitarra "Az. Agricola
Mancini", infuso di
peperoni arrosto,
burrata, canocchie e
origano **18**



LA PEDROSA
AGRITURISMO

SECONDI

Quaglia in crepinette,
ciauscolo, bietole, tartufo
nero e zucchine **23**

Agnello... bernese alla
menta, misticanza
aromatica e bergamotto **23**

Pescato del giorno "alla
mugnaia", insalata di
patate, fagiolini e
cipollotto **25**

Baccalà in salsa pilpil
alle erbe aromatiche,
panzanella di verdure
e zuppa di pomodoro
fredda **25**

Fiorentina servita al
naturale con olio "La
Pedrosa", accompagnata
con verdure di stagione
all'etto 6,5€



LA PEDROSA
AGRITURISMO

CONTORNI

Insalata di cetrioli,
pesche, pomodori e
origano **8**

Verdure di stagione
alla brace **8**



LA PEDROSA
AGRITURISMO

DESSERTS

Torta di rose
sfogliata agli agrumi
e vaniglia, gelato allo
zabaione e fichi
caramellati **10**

Ortofrutta: frutta e
verdura in osmosi,
zuppa di erbe allo
Chartreuse e gelato al
passion fruit **10**

Lampone, pepe rosa,
yogurt e barbabietola
10

Viaggio nel cioccolato
10



DEGUSTAZIONE 60

Battuta di "Fassona Piemontese", carpione di pesche noci, cetriolo, Blu di pecora il Buon Pastore, uova di aringa affumicate

Fiori di zucca in tempura, cacio e pepe di pecora, caponata con olive taggiasche e maionese al basilico

Cappelletti di parmigiano reggiano 36 mesi, zafferano, salvia e tartufo nero

Agnello... bernese alla menta, misticanza aromatica e bergamotto

Lampone, pepe rosa, yogurt e barbabietola

Margot

DEGUSTAZIONE 68

Crudo di pesce

Spiedo di polpo alla brace, zucchine e pappa al pomodoro, insalata di limone e menta

Chitarra Az. Agricola Mancini, infuso di peperoni arrosto, burrata, canocchie e origano

Baccalà in salsa pilpil alle erbe aromatiche, panzanella di verdure e zuppa di pomodoro fredda

Ortofrutta: frutta e verdura in osmosi, zuppa di erbe allo Chartreuse e gelato al passion fruit

Benvenuti in Romagna



LA PEDROSA
AGRITURISMO

DEGUSTAZIONE 80

Un percorso
degustazione "al buio"
che racconta i piatti del
cuore in 7 portate

Pedrosa

