



DARCY | osteria contemporanea

PER INIZIARE

🌿 | Selezioni di Formaggi nazionali € 18 |

| Focaccia al rosmarino e paté di fegatini € 14 |

| Battuta di Bianca Romagnola, radicchio di campo secondo stagione e maionese alle acciughe € 18 |

| Pan brioche, Lingua di vitello, salsa verde e mostarda secondo stagione € 14 |

| Baccalà mantecato, insalata di sedano e salsa alla mugnaia € 16 |

🌿 | Stagione € 15 |

PRIMI

| Lasagne tradizionali bolognesi € 16 |

| Tortellini in crema di Parmigiano 30 mesi di Vacche Bianche € 18 |

🌿 | Cappelletti alla Parmigiana € 16 |

| Strettine al ragù piccantino di Moscardini dell'Adriatico € 18 |

| Cotoletta alla Bolognese e patate cotte nello strutto € 25 |

SECONDI

| Polpette, Pomodoro e verza € 18 |

| Costoline di maiale, glassa torbata e verdure di stagione € 22 |

| Tonnato € 20 |

| Calamari dell'Adriatico ripieni e scarola Aop € 22 |

CONTORNI

| Radicchio nostrano secondo stagione € 7 |

| Patate cotte nello strutto € 7 |

| Il gratinato € 8 |

Menù Condividi

| Quattro antipasti da condividere
Piatto a scelta tra primi e secondi
Tre dolci da condividere
€ 45 | p.p. Bevande escluse

Futura

| Cinque portate che rappresentano la cucina della chef e la stagione
€ 55 | p.p. Bevande escluse

* Noi scegliamo i piattini da condividere e i dolci, voi il piatto principale

** Costola di vitello supplemento € 7

FUORI MENÙ € 12/22 a seconda della stagione e delle voglie della Chef

COPERTO € 3

ACQUA € 1

POTREBBERO CONTENERE TUTTI GLI ALLERGENI





DARCY | osteria contemporanea

TO START

🌿 | Cheese Selections
National € 18 |

| Focaccia al rosas liver pâté
€ 14 |

| Blanca Romagnola tartare, wild
radicchio according to season and
anchovy mayonnaise € 18 |

| Brioche bread, veal tongue, green
sauce and mustard second season
€ 14 |

| Creamed cod, celery salad and
rugnala sauce € 16 |

🌿 | Season € 15 |

PASTA

| Traditional Bolognese lasagne
€ 16 |

| Tortellini in 30-month Parmesan
cream from Vacche Blanche € 18 |

🌿 | Cappelletti with Parmigiana € 16 |

| Strettine with Adriatic Moscardini
spicy ragù € 18 |

MAIN COURSES

| Bolognese cutlet and potatoes € 25 |

| cooked in lard Meatballs, tomato
and cabbage € 18 |

| Pork ribs, glaze peat and seasonal
vegetables € 22 |

| Roast beef with tuna sauce € 20 |

| Stuffed Adriatic squid and Aop
escarole € 22 |

SIDE DISHES

| Local radicchio according
to season € 7 |

| Potatoes cooked in lard € 7 |

| The "au gratin" € 8 |

Share

| Four appetizers to share
Dish of your choice between first and
second courses
Three desserts to share € 45 |
per person beverages not included

Futura

| Five courses representing the chefs'
cuisine and the season € 55 |
per person beverages not included

* We choose the saucers to share
and the desserts, you are the main course

** Bolognese veil rib will be charged € 7

OFF THE MENU € 12/22 depending on the season and the Chef's wishes

COVER CHARGE € 3

WATER € 1

MAY CONTAIN ALL ALLERGENS