

Menu



Palazzo
BALDINI
www.palazzobaldini.it

Palazzo Baldini rappresenta il connubio fra il sapore familiare dell'agriturismo e il gusto raffinato della residenza di pregio. Il primo insediamento sorge nel 1500, come casale di caccia dei Conti Papini-Capra di Bagnacavallo. La famiglia Baldini, che tradizionalmente lavorava il terreno circostante, subentra alla proprietà nel 1772.

Negli anni si susseguirono incroci di storie, persone, guerre e incendi che videro il palazzo lontano dai fasti di un tempo. Dopo un lungo ed attento restauro, nel 2011 Palazzo Baldini apre le sue porte al pubblico, facendo respirare l'atmosfera di un passato vissuto che traspare dalle sue pareti, dal ciclo di affreschi neoclassici e dagli oggetti che ne decorano gli spazi.

Oggi, Palazzo Baldini è a tutti gli effetti un agriturismo che ha radici nel territorio e nella tradizione romagnola, uniti all'ospitalità e all'accoglienza che ha sempre contraddistinto la Famiglia Baldini.

Così abbiamo recuperato le ricette di famiglia: dalla piadina, alle tagliatelle con le rigaglie, al latte brûlé che, insieme alla creatività del nostro chef, sono diventati i piatti che compongono il nostro menù.

La maggior parte dei prodotti che assaggerete provengono proprio dai terreni adiacenti al palazzo, dai nostri polli o dal nostro orto (tranquilli, i pavoni e le capre svolgono solo una funzione estetica!) oppure da produttori locali che selezioniamo accuratamente e che per noi rappresentano al meglio la nostra Romagna.

Inoltre, la nostra carta si propone sempre, ove possibile, di seguire il corso della natura, dunque di prediligere la stagionalità dei prodotti che la nostra terra offre.

Se avete particolari esigenze alimentari, allergie o intolleranze vi invitiamo a comunicarli per potervi consigliare nel migliore dei modi.

La famiglia Baldini

Proposta del periodo

Asparagi alla Bismarck

ALLERGENI (3, 7)

9

Risotto agli spinaci con crema di squacquerone

ALLERGENI (7)

9,50

Coniglio ai carciofi Moretto

18

Cassata romagnola

ALLERGENI (1, 3, 7, 8)


6,50



Palazzo
BALDINI
www.palazzobaldini.it

Antipasti

Affettati misti con squacquerone ⁽⁷⁾

(salame di Felino, coppa piacentina, prosciutto di Parma 30 mesi,
mortadella classica *Bonfatti* presidio Slow Food )

12

Selezione di formaggi con le nostre confetture ⁽⁷⁾

(Re di Mucca erborinato di Romagna ai fiori di girasole *Romagna Terre*, pecorino di *San Patrignano* in fieno, pecorino di *San Patrignano* “Il Riccio”, Caprozzo in fiori di sambuco *Romagna Terre*, formaggio delle fosse *Brandinelli* di Sogliano al Rubicone)

15

Soufflé di spinaci ^(1, 3, 7)

9

Lombetto marinato su misticanza di campo ⁽¹⁰⁾

9,5

Zuppetta di cipolla e patate gratinata al forno ⁽⁷⁾

9

Crostatina di verdure su crema di formaggio ^(1, 3, 7)

9,5

Coperto 2,5



Palazzo
BALDINI
www.palazzobaldini.it

Primi piatti

Tagliatella al ragù di rigaglie (1, 3, 9)

9,5

Cappelletto in brodo (1, 3, 7, 8, 9)

10,5

Cappelletto al ragù (1, 3, 7, 8, 9)

10

Tortelli con pomodoro fresco, guanciale croccante e timo (1, 3, 7)

9,5

Crespella con vellutata di funghi porcini (1, 3, 7)

10

Traghetti del Passatore (1, 3, 7, 8, 9)

10,5

Cappellacci di cacao su fonduta di melanzana (1, 3, 7)

10



Secondi piatti

Grigliata mista ⁽¹⁾

15

Spiedone di galletto con chips di patate ⁽¹⁰⁾

15

Fiorentina

41 €/kg

Filetto ai ferri ⁽¹⁾

20

Filetto alla Voronoff ^(1, 7)

22

Tagliata di manzo profumata al sale di Cervia  e Brisighello

19

Anatra all'arancia

15

Coniglio in porchetta ^(1, 7, 9)

14

Pollo alla cacciatora ⁽⁹⁾

14

Bocconcini di tacchino al salto ^(1, 7)

12

Verdure grigliate

6

Patate al forno, spinaci saltati, insalata mista

4



Dolci

Cuore caldo (1, 3, 7)

5

Panna al forno (3, 7)

5

Latte brulé (3, 7)

5

Salame al cioccolato (1, 3, 7)

5

Zuppa inglese (1, 3, 7)

5

Crema catalana (3, 7)

5

Millefoglie con crema Chantilly, cioccolato al coltello e saba (1, 3, 7)

5

Crostatina con crema e frutta (1, 3, 7)

5

Pasticceria secca (1, 3, 7, 8)

4,5

Insalata di frutta

4,5



Dal bar

Caffè, Decaffeinato, Orzo, Ginseng

2

The, tisane

2,5

Spritz

6

Gin Tonic

8-12

Cocktail

8-10

Nocino, Limoncello, Liquirizia

3

Amari

(Jefferson, Rupes, Averna, Montenegro, Fernet Branca, Brancamenta, Jagermeister...)

4,5

Grappe

(Marolo, Francoli, Levi, Scaramellini)

4,5-8

Rum, Whisky, Vodka

6-8

Riserve

(lista completa nella carta dei dolci)

6-20



Palazzo
BALDINI
www.palazzobaldini.it

Tabella degli allergeni

- 1 Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 Uova e prodotti a base di uova
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 Soia e prodotti a base di soia
- 7 Latte e prodotti a base di latte
- 8 Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, noci di macadamia, pistacchi)
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Senape e prodotti a base di senape
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- 12 Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

Carta dei vini



Palazzo
BALDINI
www.palazzobaldini.it

Bollicine

VINI LOCALI

Pignoletto frizzante Vivace, Fattorie Vallona	16
Rambela Extra Dry, <i>Randi</i>	20
Lambrusco scuro, <i>Lini</i>	16
Lini 910 (Pinot Nero), Metodo Classico '15, <i>Lini</i>	28
Lambrusco 36, Metodo Classico '15, <i>Cantina della Volta</i>	30
Lambrusco Rosé, Metodo Classico '17, <i>Cantina della Volta</i>	30
Il Metodo Classico di Pertinello (Sangiovese), Dosaggio Zero, <i>Pertinello</i>	26

VINI DAL FORESE

Prosecco Otreval Zero Zuccheri '22, <i>La Tordera</i>	22
Ribolla Gialla Brut '18, <i>Collavini</i>	30
Oltrepò Pavese Brut, Metodo Classico, <i>Fabrizio Maria Marzi</i>	28
Franciacorta Brut Emozione '19, <i>Villa</i>	35
Franciacorta Rosé Brut Boké '19, <i>Villa</i>	38
Trento DOC Brut, Metodo Classico '17, <i>Pedrotti</i>	32
Alta Langa Extra Brut, Metodo Classico '19, <i>Marziano Abbona</i>	34

Champagne

Paul Bara, Brut Réserve	56
André Jacquart, Extra Brut Blanc de Blancs	65
Aubry, Rosé Brut	68
Louis Roederer, Collection 244 Brut	70
Famille Mousse, Zéro Dosage	82
Gaston Chiquet Grand Cru, Blanc de Blancs d'Ay 2013	88
Frank Pascal, Quinte Essence, Extra Brut 2013	96

Bianchi

VINI LOCALI

Albana di Romagna Trapunta '21, Giovanna Madonia	26
Albana di Romagna Madonna dei Fiori '22, <i>Marta Valpiani</i>	21
Albana di Romagna Progetto 1 '22, <i>Leone Conti</i>	20
Albana di Romagna '23, <i>Zavalloni</i>	14
Trebbiano '23, <i>Zavalloni</i>	14
Trebbiano Terà '22, <i>Fondo San Giuseppe</i>	28
Rambela '22, <i>Randi</i>	16
Uait (Pinot Bianco) '23, <i>Cà di sopra</i>	16
Sauvignon '23, <i>Fattorie Vallona</i>	16
Primedizione (Cuvée di Pignoletto) '23, <i>Fattorie Vallona</i>	18

VINI DAL FORESE

Arneis '22, Marziano Abbona	18
Cinerino (Viognier) '21, <i>Marziano Abbona</i>	30
Soave Sereole '22, <i>Bertani</i>	17
Ribolla Gialla '22, <i>Sirch</i>	18
Friulano '22, <i>Sirch</i>	18
Kerner '22, <i>Pacherhof</i>	28
Sylvaner '22, <i>Pacherhof</i>	28
Gewurztraminer '22, <i>St. Michael-Eppan</i>	19
Chardonnay Altkirch '22, <i>Cantina Colterenzio</i>	18
Terlaner Classico '22, <i>Cantina Terlano</i>	24
Pinot Bianco Riserva Vorberg '21, <i>Cantina Terlano</i>	40
Chardonnay Rivone, Oltrepò Pavese '21, <i>Cordero San Giorgio</i>	32
Trebbiano d'Abruzzo Villa Gemma '22, <i>Masciarelli</i>	18
Vermentino di Sardegna Cala Reale '22, <i>Sella&Mosca</i>	18
Riesling Troken Mosel '22, <i>DRK Sozialwerk</i>	22
Riesling Auslese Mosel '19, <i>DRK Sozialwerk</i>	34
Chablis Saint Pierre '22, <i>Albert Pic</i>	40

Rosati

VINI DAL FORESE

Cerasuolo d'Abruzzo Villa Gemma '22, <i>Masciarelli</i>	22
---	----

Rossi

VINI LOCALI

Burson etichetta Blu '22, <i>Daniele Longanesi</i>	16
Burson etichetta Nera '17, <i>Daniele Longanesi</i>	22
Cabernet Sauvignon '22, <i>Fattorie Vallona</i>	16
Merlot Castello '21, <i>Podere Palazzo</i>	22
Gutturnio Vignamorello (Croatina e Barbera) '22, <i>Az. Agricola La Tosa</i>	28
Sangiovese Crepe '22, <i>Cà di Sopra</i>	17
Sangiovese Notturmo '20, <i>Tenuta La Palazza</i>	20
Sangiovese Crete Azzurre '19, <i>Marta Valpiani</i>	26
Sangiovese Le More '22, <i>Ronchi di Castelluccio</i>	18
Sangiovese Superiore Oddone '22, <i>Tenuta La Viola</i>	16
Sangiovese Superiore Fermavento '21, <i>Giovanna Madonia</i>	18
Sangiovese Superiore Primo Segno '20, <i>Villa Venti</i>	18
Sangiovese Superiore Le Papesse di Papiano '22, <i>Villa Papiano</i>	17
Sangiovese Superiore Riserva Torre di Ceparano '18, <i>Fattoria Zerbina</i>	21
Sangiovese Superiore Riserva Il Colombarone '22, <i>Tenuta La Viola</i>	19
Sangiovese Superiore Riserva Il Pruno '18, <i>Tenuta La Palazza</i>	40
Sangiovese Superiore Riserva Pietramora '17, <i>Fattoria Zerbina</i>	40
Sangiovese Superiore Riserva Vigna del Generale '19, <i>Fattoria Nicolucci</i>	36
Sangiovese Superiore Riserva Ombroso '19, <i>Giovanna Madonia</i>	34
Remel (Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon) '21, <i>Cà di Sopra</i>	24
Marziano (Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah) '17, <i>Fattoria Zerbina</i>	36
Magnificat (Cabernet Sauvignon) '17, <i>Tenuta La Palazza</i>	40

VINI DAL FORESE

Montepulciano d'Abruzzo Marina Cvetic '19, <i>Masciarelli</i>	34
Cabernet Sauvignon Riserva '19, <i>Cantina Colterenzio</i>	32
Pinot Nero Riserva '20, <i>Cantina Colterenzio</i>	28
Pinot Nero Tiāmat '21, <i>Cordero San Giorgio</i>	21
Lagrein '22, <i>Tramin</i>	18
Chianti Rufina Nipozzano Vecchie Viti '20, <i>Frescobaldi</i>	24
Brunello di Montalcino Castelgiocondo '16, <i>Frescobaldi</i>	46
Dolcetto Dogliani Papà Celso '21, <i>Marziano Abbona</i>	24
Barbaresco Gallina '19, <i>Castello di Neive</i>	42
Barolo Ravera '17, <i>Giovanni Abrigo</i>	45
Barbera d'Alba '22, <i>Giovanni Abrigo</i>	20
Nebbiolo d'Alba '21, <i>Giovanni Abrigo</i>	24
Secco-Bertani '19, <i>Bertani</i>	20
Amarone della Valpolicella Classico '12, <i>Bertani</i>	85

Vini dolci

VINI LOCALI

Albana di Romagna Passito Arrocco '21, <i>Fattoria Zerbina</i> , 50cl	28
Albana di Romagna Passito Scaccomatto '16, <i>Fattoria Zerbina</i> , 37,5cl	52
Albana di Romagna Passito Loveria '16, <i>Cantine Intesa</i> , 50cl	18*
Anemo da uve stramature (Bursôn), <i>Daniele Longanesi</i> , 50cl	16*
Decimello (Rambela), <i>Daniele Longanesi</i> , 50cl	16*
Oro et Laboro da uve stramature (Sauvignon Blanc ed Albana), <i>Leone Conti</i> , 75cl	28*
Malvasia Passito L'Ora Felice '22, <i>Az. Agricola La Tosa</i> , 50cl	35
Permartina '16 (Pignoletto vendemmia tardiva), <i>Fattorie Vallona</i> , 75cl	26

VINI DAL FORESE

Moscato d'Asti '23, <i>La Morandina</i>	14*
Moscato Passito Seren '08, <i>Az. Agricola Metilde</i> , 37,5cl	32
Malvasia delle Lipari '21 (vendemmia tardiva), <i>Hauner</i> , 50cl	36
Gold Traminer '19, <i>Cantina Toblino</i> , 50cl	20*

*servito anche al calice