

menu

Benvenuti nella nostra piccola Osteria nel cuore di *Santarcangelo di Romagna*.

Vi proponiamo *piatti* legati al territorio romagnolo, alla stagionalità ed alla genuinità dei sapori che rielaboriamo in chiave attuale.

La *nostra proposta* è fortunatamente alimentata dal lavoro di tanti produttori locali ispirati dai principi di consapevolezza, freschezza e sostenibilità della filiera.

Anche la *selezione dei vini* nasce dalla ricerca dei produttori che scelgono di lavorare in modo artigianale ed etico, nel rispetto della natura e del territorio che li circonda, per realizzare un prodotto finale sincero ed autentico, nella sua forma più vera.

Accanto ai vini, proponiamo una piccola lista di cocktail e alcune birre artigianali del territorio.

Grazie per essere qui.

menu degustazione

Alla scoperta dei sapori
della Romagna
e della Valmarecchia,
passando dal Montefeltro
fino al mare

8 piatti tutti in condivisione

(per tutto il tavolo)

*

48 p.p.

Non disponibile sabato sera
e domenica a pranzo

menu alla carta

I classici dell'Osteria

Pan brioche, paté di fegatini e cipolla dell'acqua	12
Insalata di patate e giardiniera	10
Pappardelle al ragù di cortile	14
Torta di piccione <i>(solo su prenotazione, consigliata per due persone)</i>	26

*

Per condividere

Carciofi al tegame, crema di pane e aglio nero	13
Panino di bollito misto, mostarda di frutta e salsa verde	14
Topinambur al sale, bagna cauda e bottarga	13
Carpaccio di cuore di manzo marinato con capperi, limone e scalogno	13
Piada sfogliata con spiedo di pecora, erbe amare e cipolla	14
Selezione di formaggi del Montefeltro	18

*

Per continuare

Risotto allo squacquerone e ossobuco	14
Tortelli di ricotta con porcini e fossa	14
Manfrigoli mantecati in brodetto con seppie e fagioli	14
Cavolfiore gratinato, erborinato e tartufo nero	18
Terrina di Mora Romagnola glassata e puntarelle	21
Faraona arrosto, ripiena con noci e amarene	22

*

Per accompagnare

Cavoletti di Bruxelles arrostiti	8
Cipolline borratane al testo	8
Misticanza di erbe aromatiche	8

menu dolci

Per finire

Meringa al limone e olio <i>DelleSelve</i>	8
Cioccolato, pere cotte al vino e mascarpone	8
Torta Diplomatica	8
Gelato affogato	6
Biscotteria secca	5

*

Formaggi

<i>Matico</i> di Cau&Spada con composta di frutta di stagione	8
<i>Blu notte</i> di Brancaleoni con ciliegie di Cantiano	9

*

Vini dolci e ossidati, Vermouth

Cinque Campi Passito Tribülê (Moscato giallo e bianco, Malvasia di Candia, Emilia Romagna)	6
Ancarani Uvappesa (Sangiovese, Emilia Romagna)	6
Barraco Alto Grado (Grillo, Sicilia)	7
Michael Gahier Vin Jaune (Savagnin, Jura)	9
Vergano Chinato (Nebbiolo, Piemonte)	7
Forthave Mithradates Vino Amaro (Brooklyn, NY)	8
Mantice Abracadabra Vermouth (Emilia Romagna)	6
Vermouth dell'Etna (Sicilia)	6

menu alla carta

Pan brioche, paté di fegatini e cipolla dell'acqua
Insalata di patate e giardiniera
Pappardelle al ragù di cortile
Torta di piccione
Carciofi al tegame, crema di pane e aglio nero
Panino di bollito misto, mostarda di frutta e salsa verde
Topinambur al sale, bagna cauda e bottarga
Carpaccio di cuore di manzo marinato con capperi, limone e scalogno
Piada sfogliata con spiedo di pecora, erbe amare e cipolla
Selezione di formaggi del Montefeltro
Risotto allo squacquerone e ossobuco
Tortelli di ricotta con porcini e fossa
Manfrigoli mantecati in brodetto con seppie e fagioli
Cavolfiore gratinato, erbotinato e tartufo nero
Terrina di Mora Romagnola glassata e puntarelle
Faraona arrosto, ripiena con noci e amarene
Merlino al limone e olio DelleSelve
Cioccolato, pere cotte al vino e mascarpone
Torta Diplomatica
Gelato affogato
Biscotteria secca
Formaggi

allergeni

latticini, uova, glutine, So2
uova, So2
glutine, uova, latticini, sedano
glutine, latticini, uova
glutine, latticini
latticini, senape, glutine, uova, So2
latticini, pesce
So2
glutine, uova
glutine, latticini
latticini, glutine, sedano
glutine, uova, latticini
uova, glutine, pesce, molluschi, crostacei, sedano
latticini
latticini
frutta secca, latticini, glutine
latticini, uova
latticini, uova
latticini, uova, glutine
latticini
glutine, latticini, uova
latticini

English Menu
I nostri
produttori e
molto altro!

WIFI Internet



*I gentili clienti sono pregati di comunicare prima dell'ordinazione eventuali allergie o intolleranze alimentari al personale di sala che è a disposizione per fornire informazioni in merito alle materie prime utilizzate ad alle modalità di preparazione dei piatti in carta.

Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nelle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare mediante Sistema HACCP ai sensi del Reg.CE 852/04 e Reg. CE 853/04.