

# 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
Crostone al lardo di Mora con bagigi in scapece e agretti	14
Carpaccio di cuore di manzo marinato con capperi, limone e scalogno	13
Insalata di asparagi, latte di cetriolo e pomodoro verde	13
Piada sfogliata con spiedo di pecora, erbe amare e cipolla	15
Selezione di formaggi del Montefeltro	20

\*

### *Per continuare*

Risotto allo squacquerone e ossobuco	15
Tortelli di ricotta, aglio orsino e formaggio di fossa	14
Manfrigoli mantecati in brodetto di molluschi e crostacei	14
Calamaro nostrano, peperone rosso e scarola riccia	24
Terrina di Mora Romagnola glassata	22
Faraona arrosto ripiena con noci e amarene	22

\*

### *Per accompagnare*

Friggitelli al testo e maionese	8
Vignarola ripassata	10
Misticanza di erbe aromatiche	8

## *menu domenica sera*

### *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
Crostone al lardo di Mora con bagigi in scapece e agretti	14
Carpaccio di cuore di manzo marinato con capperi, limone e scalogno	13
Insalata di asparagi, latte di cetriolo e pomodoro verde	13
Piada sfogliata con spiedo di pecora, erbe amare e cipolla	15
Selezione di formaggi del Montefeltro	20

\*

### *Per accompagnare*

Friggitelli al testo e maionese	8
Vignarola ripassata	10
Misticanza di erbe aromatiche	8

## *menu dolci*

### *Per finire*

Meringa al limone e olio <i>DelleSelve</i>	8
Cioccolato, fragole al vino e mascarpone	8
Torta Diplomatica	8
Gelato affogato al caffè	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 ossidativi, 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
Tenuta Saiano Demos Vermouth Rosso (Emilia Romagna)	6

## *menu alla carta*

Pan brioche, pat  di fegatini e cipolla dell'acqua

Insalata di patate e giardiniera

Pappardelle al rag  di cortile

Torta di piccione

Carciofi al tegame, crema di pane e aglio nero

Crostone al lardo di Mora con bagigi in scapece e agretti

Carpaccio di cuore di manzo marinato con capperi, limone e scalogno

Insalata di asparagi, latte di cetriolo e pomodoro verde

Piada sfogliata con spiedo di pecora, erbe amare e cipolla

Selezione di formaggi del Montefeltro

Risotto allo squacquerone e ossobuco

Tortelli di ricotta, aglio orsino e formaggio di fossa

Manfrigoli mantecati in brodetto di molluschi e crostacei

Calamaro nostrano, peperone rosso e scarola riccia

Terrina di Mora Romagnola glassata

Faraona arrosto, ripiena con noci e amarene

Friggitelli al testo e maionese

Meringa al limone e olio DelleSelve

Cioccolato, fragole al vino e mascarpone

Torta Diplomatica

Gelato affogato al caff 

Biscotteria secca

Formaggi

English Menu  
I nostri  
produttori e  
molto altro!

WIFI Internet



## allergeni

latticini, uova, glutine, So2

uova, So2

glutine, uova, latticini, sedano

glutine, latticini, uova

glutine, latticini

glutine, pesce, So2

So2

latticini, uova, So2

glutine, latticini, uova

glutine, latticini

latticini, glutine, sedano

uova, glutine, latticini

uova, glutine, pesce, molluschi, crostacei, sedano

pesce, So2

latticini

frutta secca, latticini, glutine

uova

latticini, uova

latticini, uova

latticini, uova, glutine

latticini

glutine, latticini, uova

latticini

\*I gentili clienti sono pregati di comunicare prima dell'ordinazione eventuali allergie o intolleranze alimentari al personale di sala che   a disposizione per fornire informazioni in merito alle materie prime utilizzate ad alle modalit  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.