



Podere dal 1<sup>o</sup>  
**Nespoli**  
1929

IL PODERE DAL NESPOLI " **FABIO RAVAIOLI** " HA IMBOTTIGLIATO PER IL 20° ANNO DI ATTIVITÀ DELL'OSTERIA DEGLI USIGNOLI IN ESCLUSIVA, UN SANGIOVESE SUPERIORE D.O.C.

**" IL 20° CANTO "**

\*\*\*\*\*

*Ca' Rugate*



LA CANTINA CA' RUGATE " **MICHELE TESSARI** " PER BRINDARE AI 25 ANNI DELL'OSTERIA DEGLI USIGNOLI, HA IMBOTTIGLIATO IN ESCLUSIVA, UNA BOLLICINA METODO CLASSICO BRUT E ROSÈ

**" IL VINCANTO "**

\*\*\*\*\*

Podere dal 1<sup>o</sup>  
**Nespoli**  
1929

" **FABIO RAVAIOLI** " DI PODERE DAL NESPOLI HA SELEZIONATO IN ESCLUSIVA, PER GLI AMICI DELL'OSTERIA DEGLI USIGNOLI, QUESTO SANGIOVESE SUPERIORE RISERVA D.O.C. PER BRINDARE AI 30 ANNI DI ATTIVITÀ

**" IL 30 E LODE "**

\*\*\*\*\*

" **EXSECUTIVE CHEF RICCARDO CUCCHI** "

" chef de partie Gisella Vernocchi "

" Le Paste fresche di Annalisa Mureddu "

" **EXSECUTIVE RESTAURANT ALESSANDRA GRANCI** " \*\*\* " **A.D. CREATIVE BICIO** "

\*\*\*\*\*

**IL SALOTTINO .....**

**IL COPERTO.....**

\*\*\* **LA CANTINETTA ROMANTICA .....**

**PIADINA.....**

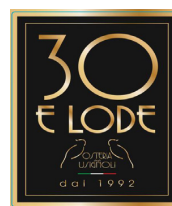
\*\*\*\*\*

L'OSTERIA degli USIGNOLI, Sorge Sulle Vecchie Strutture di un Antico Mulino del '400 Molino di Cento

... Le Cose Buone di una Volta dal 1992

\*\*\*\*\*

**WI-FI: Usignoli PRESE - USB - disponibili per ricariche cellulari / tablet**



# LA CARTA DELLE “ ACQUE ”

## Non tutte le acque hanno lo stesso sapore!!

**L'ACQUA “ S.PELLEGRINO ”** – Regione **LOMBARDIA** ..... 0,75 LT .....  
0,25 LT .....

Classificazione: **minerale effervescente**

Descrizione: Calcica, Solfatica, Magnesiacca, Addizionata, Bolla media abbastanza persistente

Residuo fisso: 854 PH 7,8

Abbinamento: primi di carne, secondi di carni bianche e rosse, secondi di carni salsate.

**L'ACQUA “ LURISIA ” STILLE** – Regione **PIEMONTE** ..... 0,75 LT .....

Classificazione: **oligominerale naturale**

Descrizione: Gusto perfettamente equilibrato e neutro per la quantità minima di **minerali** presenti, è l'eleganza della semplicità

Residuo fisso: 180 PH 7

Abbinamento: È indicata per tutto il pasto, per la sua caratteristica di neutralità.

**L'ACQUA “ FERRARELLE ”** - Regione **CAMPANIA** ..... 0,92 LT ....

Classificazione: **minerale leggermente effervescente**

Descrizione: Calcica, Florurata, Bicarbonata, Bolla fine abbastanza persistente, leggermente acidula, sapida con una lieve tendenza all'amarognolo, definita decisa con gusto

Residuo fisso: 1390 PH 6,1

Abbinamento: Primi piatti di carne, secondi di carne alla griglia e carni salsate.

**L'ACQUA “ PERRIER ”** – Provenienza **FRANCIA** ..... 0,75 LT ....  
0,20 LT ....

Classificazione: **oligominerale effervescente naturale**

Descrizione: Lo Champagne delle acque minerali frizzanti più bevute, bolla abbastanza persistente, leggermente acidula e sapida

Residuo fisso: 436 PH 5,46

Abbinamento: Antipasti e primi di pesce saltati, carni rosse e pesce alla griglia, umidi di carne e pesce.

# LA CARTA DELLE “ ACQUE DI LUSSO”

Non tutte le acque hanno lo stesso sapore!!

**L'ACQUA “ VOSS ”** – Regno di **NORVEGIA** .....0,80 LT .....

Classificazione: **naturale artesiano, o delicatamente frizzante**

Descrizione: il nome significa “**cascata**” nasce fra le rocce e i ghiacciai del Sud della Norvegia, la Bottiglia Cilindrica, e' stata disegnata da un ex Direttore Creativo di Calvin Clain e Ralph Lauren

Residuo fisso: 100 / 300 PH 6

Abbinamento: Eccellente come complemento ai migliori vini, si abbina a piatti Gourmet a base di pesce - ( antipasti, primi, secondi ) nonche' a secondi di carne bianca prevalentemente delicati, Naturale o Frizzante.

**L'ACQUA “ VELLAMO”** Provenienza **FINLANDIA**.....0,75LT.....

Classificazione: **naturale**

Descrizione: L'acqua minerale Vellamo, proviene dallo scioglimento dei ghiacciai di oltre 1.500 anni, filtrati attraverso il granito Finlandese. La fonte si trova nel piccolo villaggio di Viikinainen in Finlandia, il paese che secondo uno studio dell'UNESCO, ha le migliori acque del mondo. L' acqua minerale Vellamo, ha un equilibrio ideale di elettroliti ed elevata alcalinita'. Contiene potassio, calcio, magnesio e sodio che vanno a coadiuvare il nostro benessere.

Residuo fisso: 50,2 mg per lt... PH 8,3

Sodio: 85 mg lt, e una bassa quantita' di sali minerali

La bottiglia che contiene quest'acqua, è caratterizzata da un design elegante e lussuoso particolarmente accattivante che sembra riflettere il colore blu dei ghiacciai Finlandesi

L'acqua VELLAMO è l'ideale per abbinarsi a piatti gourmet a base di pesce, carni bianche, antipasti e secondi delicati, eccezionale come complemento ai migliori vini assicurando così la migliore esperienza gustativa.

**L'ACQUA FROMIN:** Provenienza Boemia - **Repubblica Ceca**.....0,75 LT.....

Classificazione: **naturale**

Descrizione: **l'acqua dell'era glaciale** circa 15.000 anni fa la Boemia del nord è stata ricoperta completamente dal ghiaccio. Piano piano in tutti questi lunghi anni ha cominciato a filtrare nel sottosuolo dell'antichissima

“ Catena montuosa dello JIZERSKE’ “. L'acqua FROMIN, è preziosissima e purissima

Residuo fisso a 176 mg lt PH 7,71

Sodio: 2,37 mg lt

Calcio: 53,5 mg lt

La forma della bottiglia in vetro è a forma di “cubetto di ghiaccio” un design davvero innovativo che ha vinto premi internazionali.

L'acqua “FROMIN” si accompagna ad antipasti, primi e secondi gourmet, di carni e di pesce prevalentemente delicati, indicata come complemento ai vini pregiati non molto corposi.

# GLI ANTIPASTI

## “ di TERRA ”

**LA “BATTILARDA DEGLI USIGNOLI...” il piatto di successo da oltre 30 anni**  
E' un intrigante combinazione di sapori, fragranza di pane a lievito madre per creare crostini variegati, salumi e formaggi misti, la piadina Romagnola e i crescioni ....

**I "CROSTINI DELL'OSTERIA DI GISELLA..." il piatto di successo da oltre 30 anni**  
Fragranza di pane a lievito madre, per creare appetitosi crostini variegati .....

**LE “BRUSCHETTE ALLA BICIO...”**  
Un classico dell'Osteria, pane a lievito madre fresco a fette, bruschettato all'aglio e peperoncino, con prosciutto, funghi e pomodoro fresco profumato al basilico e rucola

**LA “TARTAR DI FASSONA PIEMONTESE”**  
Con spuma di parmigiano 36 mesi al basilico, coulis di fragole, pistacchi e cioccolato abinao .....

**I “BRUCIATINI DI ALE...”**  
insalata di campo, mix di salumi sfilettati, brustoliti in aceto rosso .....

## “ di MARE ”

**LE “ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO”**  
con burrata pugliese, pane tostato, pomodorini infornati e burro dolce .....

**IL “ROAST-BEEF DI TONNO”**  
al papavero con guacamole d'avocado, arancia alla soia e tropea in agrodolce .....

**\*IL “CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI DI PORTO S. SPIRITO”**  
al lime con ananas al cardamomo, gele' al rhum chiaro, cremoso al cocco e cialda di riso...

**\*LA “SEPPIOLINA ALLA PIASTRA”**  
Con purea di piselli e crema di pomodorini in agrodolce .....

## “ il VEGETARIANO ”

**IL “SOUFFLÈ DI BORRAGINE”**  
con frutti rossi, toma piemontese, julienne di scalogno e pinoli .....

**L'UOVO POCHE'**  
con asparagi in due consistenze, crema di parmigiano, tartufo nero e tuorlo marinato .....

**TUTTI I PIATTI DELLA NOSTRA CUCINA SONO PREPARATI AL MOMENTO ...  
LA QUALITA' HA BISOGNO DEL SUO TEMPO ... E DI MANI ESPERTE !!!**

**\* Prodotti Surgelati all'Origine**

# I PRIMI

## “ di TERRA ”

**LE “TAGLIATELLE RUVIDE”** tirate a matterello, al ragù di carne .....

**I “CAPPELLETTI DELLA TRADIZIONE IN BRODO”**

chiusi a mano, ripieni di formaggio e carne di manzo .....

**LE “FETTUCCINE CON RAGÙ BIANCO D'AGNELLO”**

profumate al rosmarino, stridoli e salsa di lamponi .....

**I “PASSATELLI ASCIUTTI CON PUNTE DI ASPARAGI”**

Jamon patanegra, tuorlo marinato e fonduta d'asparagi .....

**IL “RISOTTO MANTECATO ALLE FRAGOLE”**

con spuma di parmigiano, guancialetto croccante e fili di peperoncino .....

## “ di MARE ”

**\*I “FUSILLONI DI SEMOLA DI GRAGNANO”**

con gamberi, borragine, carciofi e lime .....

**\*I “MONFETTINI DI PASTA FRESCA”**

In zuppetta di pesci e crostacei .....

## “ il VEGETARIANO ”

**I “RAVIOLI AL CACAO RIPIENI DI ORTICA”**

con pomodorini, nocciole, bufala e olio all'erba cipollina .....

**I “PASSATELLI ASCIUTTI CON PUNTE DI ASPARAGI”**

tuorlo marinato e fonduta d'asparagi .....

**IL “RISOTTO MANTECATO ALLE FRAGOLE”**

con spuma di parmigiano e fili di peperoncino .....

**\* Prodotti Surgelati all'Origine**

**QUESTE PROPOSTE CAMBIANO CON LA STAGIONALITÀ DEI PRODOTTI**

# I SECONDI “ di TERRA ”

**IL “FILETTO DI WAGYU’ KOBE”** con zucchina alla soia, maionese al wasabi, zenzero in agrodolce, crudità di verdure e salsa di katsuobushi ( manzo Giapponese ) .....

**LA “TAGLIATA DI WAGYU’ KOBE”** con zucchina alla soia, maionese al wasabi, zenzero in agrodolce e salsa katsuobushi .....

**LA “TAGLIATA DI PICANHA ARGENTINA”**  
profumata al rosmarino e sale grosso di Cervia, con patate arrosto.....

**\*LA “TAGLIATA DI PICANHA ARGENTINA CON PORCINI”** trifolati e patate arrosto ...

**IL “FILETTO ALLA GRIGLIA”**  
con verdure grigliate e patate arrosto ( manzo Irlandese ) .....

**IL “FILETTO AL PEPE VERDE”** con salsa cremosa ( manzo Irlandese ) .....

**LA “TAGLIATA DELL’OSTERIA”** ( manzo Irlandese )  
con rucola e aceto balsamico.....

**LA ”TAGLIATA AI QUATTRO SAPORI”** ( manzo Irlandese )  
pomodoro e rosmarino, pepe rosa, radicchio e tartufo bianchetto in olio, rucola e balsamico, con patate arrosto .....

**LA “FIORENTINA SUL TAGLIERE”** ( manzo Irlandese )  
con verdure grigliate e patate arrosto .....

**IL “GALLETTINO CAMPAGNOLO AL FORNO”**  
in battilarda con patate fritte.....

**IL “IL CARRE’ D’AGNELLO”**  
alla senape e pistacchio di Bronte con cipollotto al balsamico e crema di carote.....

**IL “ROLLÈ DI CONIGLIO”**  
con salsiccia di mora, erbe e olive taggiasche su crema di piselli e lischi alla senape.....

**LA “FISARMONICA COSTINE DI MAIALINO”**  
cotte a bassa temperatura aromatizzate alla paprika con patate dippers .....

**\* Prodotti Surgelati all’Origine**

# I SECONDI

## “ di MARE ”

### IL “BRANZINO AL FORNO”

con patate, datterini, tropea fondente e olive taggiasche .....

### \*IL “POLPO ALLA PIASTRA”

su crema di peperoni rossi con asparagi alla liquirizia e cialda di riso alla paprika ..

### LA “RICCIOLA SCOTTATA AL LEMON GRAS”

con patate viola e salsa zafferano .....

## “ il VEGETARIANO ”

### IL “TOMINO ALLA GRIGLIA”

con lamelle di tartufo bianchetto in olio, su pane bruschettato .....

### I “FIORI DI ZUCCA”

al forno con ricotta ed erba cipollina su gorgonzola , crema di mascarpone e noci .....

**\* Prodotti Surgelati all’Origine**

**ALCUNE DI QUESTE PROPOSTE CAMBIANO CON LA STAGIONALITÀ DEI PRODOTTI**

---

 **IL MENU PER I PICCOLI USIGNOLI** 

 LA PASTA , LE PENNETTE AL RAGÙ 

 \*LA COTOLETTA, CON PATATE FRITTE O FORNO 

---

# le “ DOLCEZZE ”

**LA “MILLEFOGLIE CROCCANTE” CON CREMA CHANTILLY ALLE FRAGOLE,**  
salsa allo zenzero e lime con riccioli di cioccolato .....

**LA “MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO”**  
al limone di Sorrento con streusel alle arachidi salate .....

**LA “CIAMBELLA AL CIOCCOLATO”** ( il dolce classico dell’Osteria da 30 anni )  
con crema al mascarpone e scaglie di fondente.....

**IL “SEMIFREDDO AL PISTACCHIO DI BRONTE”**  
con crema inglese e amarene Fabbri in sciroppo .....

**LA “CREMA DELLA NONNA”** crema pasticceria con mandorle tostate .....

**LA “VENERE NERA”** al cioccolato e nocciola con crema inglese alla vaniglia.....

**LA “FANTASIA DI DOLCI DELL’OSTERIA”** .....

**I “CANTUCCI TOSCANI”**  
con calice di vino passito ZIBIBBO terre siciliane - Cantina MARTINEZ.....  
con calice di vino VINSANTO del Chianti - Cantina ROCCA DELLE MACIE .....

**I “BISCOTTI CASERECCI”** assortiti .....

**LE “CILIEGIE, O LE FRAGOLINE DI BOSCO SPIRITOSE”** .....

**\*IL “GELATO ARTIGIANALE CON I FRUTTI DI BOSCO”** .....

**\*I “SORBETTI MANTECATI” CON GELATO ARTIGIANALE**  
ai gusti di: \*Caffe’\* Limone \* Mango \* Menta \* e Fragola \* .....

**SERVIZIO DI SPORZIONAMENTO “TORTE ESTERNE” A PERSONA** .....

**\* Prodotti Surgelati all’Origine**

**...I NOSTRI DOLCI VENGONO PREPARATI AL MOMENTO  
PER ESALTARE I SAPORI E LA FRESCHEZZA DELLE MATERIE PRIME !!!**



“ IL CAFFÈ ”



**UNA MISCELA SPECIALE DI PREGIATI CAFFÈ,  
ARABICA E ROBUSTA SELEZIONATI DAL 1950  
DA “ MOKA RICA ” PER OTTENERE  
UN ESPRESSO ITALIANO DI OTTIMA QUALITA’**

**Distribuzione**



\*\*\*\*\*

**IL “ CAFFÈ ” .....**  
**IL “ CAFFÈ ” CORRETTO .....**  
**IL “ CAFFÈ ” D’ORZO.....**  
**IL “ CAFFÈ ” DECAFFEINATO .....**