

Poderi dal 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 ”

dal 1992 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 ”

OSTERIA DEGLI USIGNOLI RISTORANTE
VIN'CANTO
Cà Rugate Metodo Classico

****

Poderi dal 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 ”

30 E LODE

****

“ EXECUTIVE CHEF RICCARDO CUCCHI ”
“ chef de partie Gisella Vernocchi ”

“ EXECUTIVE RESTAURANT ALESSANDRA GRANCI ” ***

“ ART DIRECTOR CREATIVE BICIO ”

****

QR CODE || Menu Carta Vini

QR CODE
menù/carta vini

IL COPERTO.....
IL SALOTTINO ..... ***** **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
www.osteriadegliusignoli.com

dal 1992
OSTERIA degli USIGNOLI RISTORANTE

Allergeni
Allergen - Allergène

“Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.”

“Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.”

“Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten.”

“Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d’intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon”.

LA CARTA DELLE " ACQUE DI LUSSO "

Non tutte le acque hanno lo stesso sapore!!

L'ACQUA "FILETTE" dal 1894 " – Provenienza **LAZIO** .....0,75 LT .....
Classificazione: **naturale / minerale decisamente frizzante**
Descrizione: **acqua "FILETTE sposa TECHNOGYN " Connubio Benessere / Lusso**, e' un oligo-minerale di alta qualita', sgorga a 900 mt. slm nell' Appennino Laziale di Guarcino (FR), eleganza e purezza, leggera, fra le migliori d'Italia elementi che contraddistinguono quest'acqua.
La bottiglia, "LA BORDOLESE" ispirata alla forma delle piu' pregiate bottiglie di vino.
Residuo fisso: a 180° C 224 mg / lt. - PH 7.2 – 8.15 naturale – PH 7.75 – 8.15 frizzante

L'ACQUA "ARMANI" – Provenienza **PIEMONTE**.....0,75 LT .....
Classificazione: **naturale / minerale frizzante**
Descrizione: l'acqua **Armani** nasce dalla collaborazione tra **Giorgio Armani con Lauretana**. Design eleganza e purezza, un'acqua fra le migliori d'Italia, elementi che contraddistinguono quest'acqua minerale, imbottigliata alla sorgente dal ghiacciaio del Monte Rosa.
Residuo fisso: a 180° C 14.0 mg / lt. - PH 6.0 naturale – PH 6.0 frizzante

L'ACQUA "VOSS" – Provenienza **Regno di NORVEGIA**.....0,80 LT .....
Classificazione: **naturale artesiana, o delicatamente frizzante**..... 0,375 LT .....
Descrizione: il nome significa **"cascata"** nasce dalla sorgente Iveland fra le rocce e i ghiacciai del Sud della Norvegia, la Bottiglia cilindrica, e' stata disegnata da un **ex Direttore Creativo di Calvin Klein e Ralph Lauren**, Voss e' una delle acque piu' pure e cristalline al mondo.
Residuo fisso: a 180° C 44 mg / lt. - PH 6.0 naturale – PH 5 – 5.2 delicatamente frizzante

L'ACQUA "VELLAMO" – Provenienza **FINLANDIA**.....0,75 LT .....
Classificazione: **naturale, o minerale frizzante**..... 0,75 LT.....
Descrizione: L'acqua Vellamo, proviene dallo scioglimento dei ghiacciai di oltre 1.500 anni, **La bottiglia ha un design elegante e lussuoso, sembra riflettere il colore blu dei ghiacciai.**
Residuo fisso: a 180° C 519.0 mg / lt - PH 8.3 naturale – PH 8.3 minerale frizzante

L'ACQUA "FROMIN" – BOEMIA – REPUBBLICA CECA.....0,75 LT .....
Classificazione: **minerale naturale**..... 0,50 LT.....
Descrizione: l'acqua dell'era glaciale di circa 15.000 anni fa, la fonte si trova a Bohemian Leipa nel nord della Rep.Ceca, a circa 300 mt di profondita', preziosissima, pura e leggera, **si presenta con un packaging unico, a forma di cubo di ghiaccio**
Residuo fisso: a 180° C 190.0 mg / lt - PH 7.71

L'ACQUA "BADOIT ROUGE 1938 " – LOIRA - FRANCIA.....0,75 LT .....
Classificazione: **intensamente frizzante o finemente effervescente**
Descrizione: l'acqua minerale Badoit, nasce a Saint-Galmier nel cuore della Loira, inizia ad essere **imbottigliata nel 1938 dal giovane Auguste Badoit**.
Residuo fisso: a 180° C 1100.0 mg / lt - PH 6.0 intensamente frizzante PH 6.0 finemente frizzante

L'ACQUA "PERRIER" – Provenienza **Vergeze - FRANCIA** .....0,75 LT ....
Classificazione: **oligominerale intensa effervescente naturale**..... 0,20 LT .....
Descrizione: **lo Champagne delle acque minerali frizzanti piu bevute al mondo**, bolla abbastanza persistente, leggermente acidula e sapida.
Residuo fisso: a 180° C 475.0 mg /lt. - PH 5.46 oligominerale intensa effervescente frizzante

L'ACQUA "VICHY CATALAN TERMALE 1889" – Provenienza **SPAGNA**.....100 CL .....
Classificazione: **effervescente naturale**
Descrizione: sorgente Termale di Caldes de Malavella Spagna, **gusto intenso e sapido**, molto apprezzata nella ristorazione di alto livello, **eccezionale con prodotti spagnoli, Pata Negra, salumi, carni e formaggi.**
Residuo fisso: a 180° C 2900 mg / lt - PH 8 effervescente naturale

L'ACQUA "HEALSI" – Provenienza **PORTOGALLO**.....0,85 LT .....
Classificazione: **oligominerale, o frizzante**
Descrizione: l'acqua minerale Healsi, scorre a diversi metri di profondita', in una sorgente pura e incontaminata. **presentata in una soffisticata bottiglia a forma di diamante, e' un'acqua Premium con ph neutro.**
Residuo fisso: 180° C 183 mg / lt - PH 7.0 oligominerale PH 7.0 frizzante

L'ACQUA "AVATON" – Provenienza **Monte Athos - GRECIA**.....0,75 LT .....
Classificazione: **naturale, o minerale frizzante** .....0,75 LT .....
Descrizione: dalle sorgenti artesiane **del MONASTERO DEL MONTE ATHOS**, un sito patrimonio **dell'UNESCU**, nasce dalle nuvole, poi cade in una foresta vergine tramite neve e pioggia. L'acqua viaggia attraverso rocce fessurate e viene naturalmente filtrata e arricchita di minerali. **L'acqua AVATON Design Minimalista ed Essenziale**, unica come quanto il luogo dove nasce.
Residuo fisso: a 180° C 90,0 mg / lt - PH 7.1 naturale - PH 7.1 minerale frizzante

LA CARTA DELLE " ACQUE TRADIZIONALI "

Non tutte le acque hanno lo stesso sapore!!

L'ACQUA "S. PELLEGRINO" – Provenienza **LOMBARDIA**.....0,75 LT ....
Classificazione: **effervescente naturale**..... 0,25 LT ....
Descrizione: **nasce sulle Alpi in Val Brembana, provincia di Bergamo**, sgorga da piu' di 30 anni all'interno delle falde acquifere in mezzo alle rocce sotterranee, calcica, solfatica, magnesiaca, addizionata, bolla media abbastanza persistente
Residuo fisso: a 180° C 845 mg / lt - PH 7.70 effervescente naturale

L'ACQUA "LURISIA" STILLE – Provenienza **PIEMONTE**.....0,75 LT ....
Classificazione: **oligominerale naturale**
Descrizione: **liscia come il velluto, pura e leggera**, proviene dalla Fonte Santa Barbara presso il Monte Pigna a 1460 mt. Slm nella provincia di Cuneo, gusto perfettamente equilibrato e neutro per la quantita' minima di **minerali presenti,** e' l'eleganza della semplicita'. "**SPONSOR OLIMPIADI INVERNALI MILANO-CORTINA"**
Residuo fisso: a 180° C 30,5 mg / lt - PH 7.0

L'ACQUA "FERRARELLE" – Provenienza **CAMPANIA**.....0,75 LT ....
Classificazione: **minerale leggermente effervescente**
Descrizione: la sua bollicina e' naturale, **le falde acquifere derivano dal percorso vulcanico spento di Roccamonfina Caserta** e viene imbottigliata pura come sgorga dalla sorgente, calcica, florurata, bicarbonata, bolla fine abbastanza persistente, leggermente acidula, sapida con una lieve tendenza all'amarognolo, definita, decisa con gusto
Residuo fisso: a 180° C 1290 mg / lt - PH 6.2 minerale leggermente effervescente

"VI RICORDIAMO UN DATO SCIENTIFICO IMPORTANTISSIMO ”

Non esiste una etichetta uguale in tutto il mondo, proprio come il nostro DNA , infatti, ogni etichetta al mondo, è UNICA

Classificazioni Acque Minerali :

1. **Minimamente mineralizzate : da 01 mg/l a 50 mg/l**
2. **Oligo minerali mineralizzate : da 51 mg/l a 500 mg/l**
3. **Mediamente mineralizzate : da 501 mg/l a 1500 mg/l**
4. **Fortemente mineralizzate : da 1501 mg/l a 3000 mg/l**
5. **Sulfuree : da 3001 mg/l in su**

PH alla sorgente:

Il PH è un parametro, una misura che viene utilizzata per classificare il valore acido o basico di una soluzione acquosa. Per quanto riguarda l’acqua in bottiglia, questo valore è indicato nell’etichetta, che indica perciò l’acidità o alcalinità dell’acqua alla sorgente. Esso offre cioè un’indicazione delle proprietà di ogni soluzione (quindi anche dell’acqua).

1. **Acidula : da un PH 6.5 a un PH 6.9**
2. **Neutra : da PH 7 a PH 7,5**
3. **Basica / Alcalina : da un PH 7.6 a un PH 9,5**
4. **2/3 Minimamente mineralizzate (con diversi Ph)**
5. **2 Oligo minerali (con diversi Ph)**
6. **2 Mediamente minerali (con diversi Ph)**
7. **2/3 Effervescenti naturali (con diversi Ph)**

LA CARTA DEGLI " OLI "

TERRA DI BRISIGHELLA®

Dal 1992 Produttori dell' Olio Extra Vergine d'Oliva di BRISIGHELLA,
i Primi in Italia a Ricevere la D.O.P.

IL BIOLOGICO (Il Rispettoso)
Tipologia E.V.O. BIO olio extra Vergine di Oliva 100% italiano. **Produzione biologica:** realizzato nel completo rispetto dell'ambiente. **Raccolta:** a mano.
Dati analitici dell'olio: l'aroma è intenso e delicato con note che ricordano il carciofino verde e l'erba appena tagliata. Fluido al palato, eleganti le note dolci amare e piccanti sono presenti in misura equilibrata e armonica e ne esaltano l'eleganza. **Abbinamenti gastronomici:** eccelle sul pesce in genere (particolarmente indicate le triglie, rombo e il dentice) , ma realizza la migliore collocazione emulsionato fuori fuoco, con i liquidi di cottura di pesce, carne, selvaggina, tanto da esaltare al massimo il suo sapore.

L'ORFANELLO (il Delicato)
Tipologia E.V.O. olio extra vergine di oliva. **Cultivar:** 100% Orfana. **Raccolta:** manuale " brucatura ". **Caratteristiche chimico organolettiche:** Il prodotto è caratterizzato da un colore verde aroma intenso e delicato di fruttato verde di oliva, con profumi di erbe di campo, piselli freschi , fave verdi, cardo e sedano verde ; al sapore si presenta,' un tipico olio finissimo, intenso al naso e delicato in bocca. **Abbinamenti gastronomici:**
Si consiglia di provarlo con : legumi e cereali bolliti, zuppe di fagioli dell'occhio e farro; pesce tipo: persico, salmone, rombo, carpa e pesci grassi in genere, e nel baccalà.

IL PIEVE THO (l'Eqilibrato)
Tipologia E.V.O. olio extra vergine di oliva. **Cultivar:** 80% "Nostrana di Brisighella", altre varietà di Brisighella 20%. **Raccolta:** avviene manualmente: le olive cadono sulle reti. **Caratteristiche chimico organolettiche:** Il prodotto è caratterizzato da un aroma intenso fruttato verde, con profumi di erba fresca e ortaggi, intensissimo quando è ancora giovane; al sapore si presenta pieno, pulito con una leggera nota dolce, i prodotti giovani presentono una nota piccante, tipica degli oli prodotti a latitudini superiori. **Abbinamenti gastronomici:** Si consiglia di provarlo in cucina con ortaggi in genere, considerando però che eccelle sul cavolfiore, legumi e cereali bolliti. Indicato anche per le zuppe di fagioli e ceci.

IL NOBIL DRUPA - presidio slow food ulivi secolari (il protagonita) riconosciuto fra i migliori 10 oli in Italia
Tipologia E.V.O. Olio Extra Vergine di Oliva 100% italiano, mono-varietale della cultivar Ghiacciolo. Raccolta: è manuale. **Caratteristiche chimiche organolettiche:** è un atro prodotto selezionato dalla TERRA DI BRISIGHELLA, proviene da una varietà autoctona pressoché sconosciuta: la Ghiacciolo. Da origine a un prodotto esclusivo dalle caratteristiche marcate e facilmente riconoscibili; l'aroma è intensissimo con note di mentuccia e foglia di pomodoro, e a seconda delle annate il sapore è intenso con note marcate di piccante e amaro. **Abbinamenti gastronomici:** matrimonio d'amore proprio con i carciofi , a differenza del Brisighello, non possiede né il profumo né il sapore di carciofo. Adatto anche ad alcuni piatti della cucina mediterranea come l'orata con gli agrumi. Infine splendido con un piatto della cucina ruspante laziale, pecorino e fave.

Colli del Trasimeno - UMBRIA
" Slow Food **Presidio GAMBERO ROSSO"**

CENTUMBRIE

L'OLIO E.V.O. e D.O.P. CENTUMBRIE, BIO (1° premio per la miglio D.O.P. d'Italia)
Di altissimo livello organoelettrico nutraceutico di grande complessita'ed eleganza,saporite note amaricanti e piccanti con sentore di foglia di pomodoro, mandorla, carciofo ed erba con l'ultima nota amara
Abbinamenti: bruschette, primi piatti strutturati, carni rosse, selvaggina, zuppe di legumi, verdure grigliate e ripiene.

L'OLIO E.V.O. MONOCULTIVAR FRANTOIO BIO, ammalianti note di mandorle e erba appena falciata conquistano i nostri sensi, **olio biologico** elegante, leggero con note finali dolci.
Abbinamenti: bruschette , insalate, pasta, risotti, verdure bollite, minestrone , crudo di pesce, pesce al vapore, carni bianche , filetto di suino, agnello

L'OLIO E.V.O. MONOCULTIVAR DOLCE AGOGIA, sentori di pinolo con note balsamiche di resina e di mandorla dolce, cardo selvatico ed erbe spontanee ,amaricante e setoso, avvolge il palato in una dinamica gustativa variegata
Abbinamenti: bruschette, sevaggina da penna, carni bianche alla griglia, primi piatti di pesce crostacei, grigliate di pesce, bolliti di bovino.

TUTTE LE PRIMIZIE VENGONO INSAPORITE DALLA CUCINA CON OLIO CENTUMBRIE
SU RICHIESTA I PRODOTTI SONO IN VENDITA

“ IL FUORI MENÙ ”

EL “JAMON PATA NEGRA IBERICO 100% BELLOTA EL ELEGIDO, MONTELLANO - SALAMANCA (ESPAÑA) 45 / 50 MESI DE MADURACIÒN – CALIDAD NEGRA, LA MEJOR SELECCION, L’ EXCELENCIA”
Tagliato a coltello, servito con pan blanco tostado de masa madre y tomate, almendras fritas saladas, y galletas Romagna piadina e Olio Centumbrie.....

LA “GRAN SELECCIÒN ESPANOLA” TAVOLOZZA DI PRODOTTI TIPICI SPAGNOLI CON SALUMI, FORMAGGIO E MARMELLATE”
Salchichion, Choriso Iberico Bellota y Lonza iberica Bellota Montellano- el Queso Manchego d.o.p sazonado leche de oveja (10/15 mesi) Castilla la Manca, cortar con un cuchillo e servicio con pan tostado salsa allioli, marmelada, pan tostado con manteca de Pata negra y aceitunas es spanolas y Galletas Romagna piadina .....

LE “CROQUETAS DE JAMON PATA NEGRA IBERICO”
crocchette di Pata negra e formaggi, panate, cotte in olio bollente a croccare, servite con salsa allioli e tomate MINIMO 3 PEZZI .....

EL “PAN TOSTADO CON MANTECA DE PATA NEGRA ESPANOLA”
Crostini di pane a lievito madre con lardo di Pata negra .....

LA “CECINA WAGYU E BLACK ANGUS” 15/18 mesi di stagionatura
Servita a taglio prosciutto con pane tostato, selezione di sali e oli o panettone salato (a stagione), formaggio Manchego d.o.p. di pecora stagionato e confettura d’arancia.

IL “CULATELLO DI ZIBELLO d.o.p. (PARMA) - (18/20 mesi di stagionatura)”
Servito con parmigiano Reggiano d.o.p. 36/40 mesi e piadina Romagnola .....

***LA “PLUMA IBERICA DE PATA NEGRA 100%”**
è un taglio pregiato e tenero (situato fra lombo e spalla) con una elevata infiltrazione di grasso nobile, servito con patate arrosto e brunoise di scalogno in agrodolce .....

***IL “FILETTO DI MANZO IRLANDESE ALLA GRIGLIA CON PORCINI”**
con verdure grigliate (no cipolla no peperone) e patate arrosto .....

***LA “TAGLIATA DI MANZO IRLANDESE CON PORCINI”** .....

LA “RUBIA GALLEGA SUPREME GOLD – DRY- AGING”
Costata di vacca pregiata (minimo di 10 anni), frollata a secco .....

LA ”FIORENTINA WAGYU IBERICO SELEZIONE SPAGNA – DRY AGING”
Servita con zucchine scottate al forno in salsa teriyaki .....

LA ”FIORENTINA WAGYU SELEZIONE AUSTRALIA”
Servita con zucchine scottate al forno in salsa teriyaki .....

*** Prodotti Surgelati all’Origine**

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 .....

***I “CROSTINI DI PANE A LIEVITO MADRE AI PORCINI”** con base di formaggi selezionati

***I “CANNOLI DI SFOGLIA CROCCANTE AI PORCINI E SPINACI”**
con crema di zucca al rosmarino, pecorino e cacao.....

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 “TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE”
con pere e maggiorana, miele al pepe di Sarawak, mousse di caprino,
ribes rosso e crema di noci .....

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 su insalatina aromatica con tropea in agrodolce, fiori di cappero e balsamico .....

***IL “CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI DI PORTO S. SPIRITO”**
al pepe rosa con cremoso ai marroni, chutney d’arancia e mandorle.....

***IL “FILETTO DI BACCALA’ GRATINATO”**
con crema di ceci alla mediterranea e paprika affumicata .....

“ il VEGETARIANO ”

L’ “UOVO POCHE’ CON PATATE AL TIMO”
fonduta di toma Piemontese e tartufo nero uncinato.....

***I “CANNOLI DI SFOGLIA CROCCANTE AI PORCINI E SPINACI”**
con crema di zucca al rosmarino, pecorino e cacao.....

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 mattarello, al ragù di carne.....

***LE “TAGLIATELLE RUVIDE TIRATE A MATTARELLO CON PORCINI”**.....

LE “PAPPARDELLE CASERECCE AL RAGU’DI CINGHIALE”
con frutti rossi ed erbette croccanti.....

***I “PASSATELLI ASCIUTTI CON PORCINI”**
con fonduta di formaggi, erba cipollina e Tartufo bianchetto in olio.....

I “CAPPELLETTI DELLA TRADIZIONE IN BRODO”
chiusi a mano, ripieni di formaggio e carne di manzo.....

***I “CAPPELLETTI CHIUSI A MANO CON PORCINI”** ripieni di formaggi selezionati.....

I “CAPPELLACCI GRATINATI ALLE MANDORLE”
su fonduta di taleggio con spinaci, champignon e tartufo nero uncinato.....

IL “RISOTTO ALLA ZUCCA CON RICOTTA AFFUMICATA”
spuma al mandarino, nocciole tostate e rosmarino.....

“ di MARE ”

I ”TAGLIOLINI FATTI A MANO CON GAMBERI AL ROSMARINO”
pomodorini confit, castagne e guanciale croccante .....

GLI ”SPAGHETTI DELLA TRADIZIONE ALLE POVERACCE (VONGOLE)”
pescato del nostro mare.....

“ il VEGETARIANO ”

***I “PASSATELLI ASCIUTTI CON PORCINI”**
con fonduta di formaggi, erba cipollina e Tartufo bianchetto in olio .....

I “CAPPELLACCI GRATINATI ALLE MANDORLE”
su fonduta di taleggio con spinaci, champignon e tartufo nero uncinato.....

IL “RISOTTO ALLA ZUCCA CON RICOTTA AFFUMICATA”
spuma al mandarino, nocciole tostate e rosmarino.....

*** Prodotti Surgelati all’Origine**

QUESTE PROPOSTE CAMBIANO CON LA STAGIONALITÀ DEI PRODOTTI

I SECONDI “ di TERRA ”

IL “FILETTO DI MANZO GIAPPONESE WAGYU’ KOBE classif. A 5”
con zucchina alla soia, maionese al wasabi, zenzero in agrodolce, crudità di verdure e salsa di katsuobushi .....

LA “TAGLIATA DI MANZO GIAPPONESE WAGYU’ KOBE classif. A 5 ” con zucchina alla soia, maionese al wasabi, zenzero in agrodolce e salsa katsuobushi.....

LA “TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE” (gr.220)
con pere e maggiorana, miele al pepe di Sarawak, mousse di caprino, ribes rosso e crema di noci .....

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 DI MANZO IRLANDESE ALLA GRIGLIA”
con verdure grigliate (no cipolla no peperone) e patate arrosto.....

IL “FILETTO DI MANZO IRLANDESE AL PEPE VERDE A GRANULI FRESCO”
con salsa cremosa.....

LA “TAGLIATA DELL’OSTERIA DI MANZO IRLANDESE”
con rucola e aceto balsamico .....

LA ”TAGLIATA DI MANZO IRLANDESE AI QUATTRO SAPORI”
con pomodoro e rosmarino, pepe rosa a granuli fresco, radicchio e tartufo bianchetto in olio, rucola e balsamico, con patate arrosto.....

LA “FIORENTINA DI MANZO IRLANDESE SUL TAGLIERE”
Scaloppata, servita con verdure grigliate e patate arrosto.....

IL “GALLETTINO CAMPAGNOLO AL FORNO” cotto a bassa temperatura,
con patate al forno e il suo olio cottura.....€ 18

IL “FILETTO DI MAIALINO ALLA BIRRA ROSSA” con scalogni al sale dolce di Cervia, spinaci, Tartufo nero e purea di mele alla liquirizia .....€ 25

I “BOCCONCINI DI MANZO CON POLENTA TENERA”
chicci di melagrana e crema al blue Stilton.....€ 22

*** Prodotti Surgelati all’Origine**

I SECONDI

“ di MARE ”

IL “BRANZINO AL FORNO”
con patate, datterini, tropea fondente e olive taggiasche.....

***IL “POLPO ALLA PIASTRA CON PATATE SCHIACCIATE”**
datterini al basilico, olive taggiasche e foglie di sedano .....

***LA “TAGLIATA DI TONNO AI PISTACCHI DI BRONTE”**
con carotine glassate al miele, salsa verde, senape e lime caramellato.....

“ il VEGETARIANO ”

IL “TOMINO ALLA GRIGLIA”
con lamelle di tartufo bianchetto "in olio”, su pane bruschettato.....

LO “SFORMATINO AL TOPINAMBUR E CARCIOFI”
con fonduta allo zafferano, spuma di liquirizia e chiffonade di porro.....

*** 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

i “ CONTORNI ”

L’ “INSALATA MISTA”
con vinaigrette alla senape .....

LE “VERDURE ALLA GRIGLIA”
con melanzane, zucchine, belga, funghi e pomodori (no cipolla no peperoni).....

LE “PATATE AL FORNO”
al profumo di rosmarino.....

*LE “PATATE FRITTE”
a bastoncino, o dippers (patate con buccia, fritte) .....

*GLI “SPINACI DEL CONTADINO ALL'OLIO”
(su richiesta con aglio, olio e peperoncino).....

L’ “INDIVIA BELGA”
brasata con guanciale di maialino.....

*** Prodotti Surgelati all’Origine**

le “ DOLCEZZE ”

LA “NUELA di FORMENTERA (A MODO NOSTRO) con NUTELLA e QUESO FRESCO”
Antica cialda dell’isola con nutella, formaggio fresco con
nocciole e zucchero a velo.....

LA “PERA AL PASSITO DI PANTELLERIA”
con variegato al lampone, caramello croccante e cioccolato bianco.....

LA “CIAMBELLA AL CIOCCOLATO” (il dolce classico dell’Osteria da oltre 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” (il dolce classico dell’Osteria da olre 30 anni)
crema pasticcera 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 Vinsanto Toscano d.o.c.g.- Occhio di Pernice-Cantina ARTIMINO.....

I “BISCOTTI FATTI IN CASA”.....

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

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

***I “SORBETTI MANTECATI CON GELATO ARTIGIANALE”**
ai gusti di: Caffè, 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’

ESTRATTO dalla CONCEZIONE di

UNA MACCHINA CAFFE’ MODELLO ARIETE ANNI 70 “

Distribuzione

****

IL “CAFFÈ”.....

IL “CAFFÈ” D’ORZO .....

IL “CAFFÈ” DECAFFEINATO.....

IL “CAFFÈ” al GINSENG .....

IL “CAFFÈ” CORRETTO .....

LA “MORETTA” di FANO .....

(storica bevanda dei pescatori, a base di caffè, zucchero, scorza di limone, brandy, anice e rum)