



Poderi dal 1°  
**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** "

\*\*\*\*\*

Poderi dal 1°  
**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** "

\*\*\*\*\*

" **EXECUTIVE CHEF RICCARDO CUCCHI** " " chef de partie Gisella Vernocchi "

" **EXECUTIVE RESTAURANT ALESSANDRA GRANCI** " \*\*\*

" **ART DIRECTOR 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**  
**[www.osteriadegliusignoli.com](http://www.osteriadegliusignoli.com)**



QR CODE  
menù/carta vini



## 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 profondità', in una sorgente pura e incontaminata. **presentata in una sofisticata 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'**UNESCO**, 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, magnesica, 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, fluorurata, 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 ”



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'Equilibrato)

**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 presentano 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 protagonista) 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 chimico 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 ”



## L'OLIO E.V.O. e D.O.P. CENTUMBRIE, BIO (1° premio per la miglio D.O.P. d'Italia)

Di altissimo livello organolettico nutraceutico di grande complessità 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**, ammaliante 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, selvaggina 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 MADURACIÓN – CALIDAD NEGRA, LA MEJOR SELECCION, L’ EXCELENCIA”**

Tagliato a coltello, servito con pan bianco tostato de masa madre y tomate, almendras fritas saladas, y galletas Romagna piadina e Olio Centumbrie.....

### **LA “GRAN SELECCIÓN ESPAÑOLA” 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 servito 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 ESPAÑOLA”**

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

**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 mousse di mela verde, burrata campana, sedano croccante, nocciole e tartufo nero .....

**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 capperi e balsamico .....

**\*IL “CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI DI PORTO S. SPIRITO”**

con ananas marinato al lime, cremoso al cocco e vaniglia, gele' al limoncello e fondente all' 85 % .....

**\*I “CANNOLI CROCCANTI CON BACCALA' MANTECATO”**

pistacchi di Bronte, capperi, germogli e limone fermentato.....

## “ il VEGETARIANO ”

**IL “SOUFFLE' DI SQUACQUERONE ALLA MEDITERRANEA”**

con ristretto di datterini al basilico, olive nere, capperi e origano .....

**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”** .....

**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 .....

**GLI “STROZZAPRETI ALLA NORMA”**

con crema di datterini, melanzane, ricotta alla vaniglia e olio al basilico .....

**I “CAPPELLETTI CASERECCI ALLO SQUACQUERONE”**

con crudo di Parma, pomodorini confit e pesto di rucola .....

**I “RAVIOLI AGLI SPINACI AL CONIGLIO E MELANZANE”**

profumati al timo con pomodorini, mandorle e bufala al limone .....

## “ di MARE ”

**I “PACCHERI ALL’ASTICE REALE”**

con bisque di crostacei profumata al basilico .....

**GLI “SPAGHETTI DELLA TRADIZIONE ALLE POVERACCE (VONGOLE)”**

pescato del nostro mare .....

## “ il VEGETARIANO ”

**IL “RISOTTO MANTECATO AI MIRTILLI”**

robiola fresca, gel allo zafferano, arachidi al sale di Cervia e limone fermentato .....

**GLI “STROZZAPRETI ALLA NORMA”**

con crema di datterini, melanzane, ricotta alla vaniglia e olio al basilico .....

**\* 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 zuccina alla soia, maionese al wasabi, zenzero in agrodolce, crudità di verdure e salsa di katsuobushi ..... € 79

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

## **LA “TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE” ( gr.220 )**

con mousse di mela verde, burrata campana, sedano croccante, nocciole e tartufo nero .....

## **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 fritte e il suo olio cottura .....

## **IL “VITELLO TONNATO SCOMPOSTO CON FICHI”** fiori di capperi,

limone candito e cialde ai cereali.....

## **I “BOCCONCINI DI FARAONA CON GUANCIALE CROCCANTE”**

pesche caramellate al rosmarino e salsa alle nocciole.....

**\* Prodotti Surgelati all’Origine**

# I SECONDI

## “ di MARE ”

### IL “BRANZINO AL FORNO”

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

### \*IL “POLPO SCOTTATO CON MAIONESE AL LIMONE”

datterini, salsa chimichurri e fili di porro croccanti .....

### \*GLI “SPIEDINI DI GAMBERI E CALAMARI”

con giardiniera in agrodolce .....

## “ il VEGETARIANO ”

### IL “TOMINO ALLA GRIGLIA”

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

### LA “MELANZANA FARCITA”

con bufala, datterini gialli al basilico, tropea brasata, pinoli tostati e fichi freschi..

**\* 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 ”

**IL “MILLEFOGLIE CROCCANTE CON CREMA CHANTILLY ALLA VANIGLIA E LIME”**  
pesche marinate al triple sec e noci caramellate .....

**LA “MOUSSE REALISTICA AL MANGO”**  
con crema della passione al profumo di zenzero .....

**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 oltre 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” CORRETTO .....**

**LA “MORETTA” di FANO .....**

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