Poderi dal Nespoli 1929

DAL NESPOLI FARM **“ FABIO RAVAIOLI ”**
HAS BOTTLED FOR OSTERIA DEGLI USIGNOLI'S
20TH ANNIVERSRY
AN EXCLUSIVE SANGIOVESE SUPERIORE D.O.C

“ IL 20° CANTO ”

dal 1992 20° CANTO

****

Ca' Rugate

THE WINE CELLAR CA' RUGATE **“ MICHELE TESSARI ”**
HAS EXCLUSIVELY BOTTLED
A CLASSIC METHOD BOLLICINA BRUT AND ROSE'
TO CELEBRATE THE 25TH ANNIVERSARY
OF OSTERIA DEGLI USIGNOLI

“ IL VINCANTO ”

OSTERIA DEGLI USIGNOLI RISTORANTE 25 VIN CANTO Cà Rugate Metodo Classico

****

Poderi dal Nespoli 1929

“ FABIO RAVAIOLI ” OF PODERE DAL NESPOLI
HAS EXCLUSIVELY SELECTED FOR HIS FRIENDS
OF OSTERIA DEGLI USIGNOLI,
THIS SANGIOVESE SUPERIORE RISERVA D.O.C.
TO CELEBRATE 30 YEARS OF ACTIVITY

“ IL 30 E LODE ”

30 E LODE dal 1992

****

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

“ EXECUTIVE RESTAURANT ALESSANDRA GRANCI ”
“ A.D. CREATIVE BICIO ”

QR CODE Menu Carta Vini

QR CODE
menù/carta vini

****

COVER CHARGE.....
LOUNGE ..... * ROMANTIC CELLAR .....**
PIADINA.....

****

L'OSTERIA degli USIGNOLI, is built upon the ruins of Mulino di Cento, an old mill dated back to XIV th century
... Good old traditions from1992

****

WI-FI: Usignoli USB - SOCKETS - Available for phone/tablet charging
www.osteriadegliusignoli.com

dal 1992
OSTERIA degli USIGNOLI
RISTORANTE
CESENA

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 ”

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, magnesiaca, addizionata, bolla media abbastanza persistente Residuo fisso: a 180° C 948 mg / lt. PH 7.84.

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

Classificazione: **oligominerale naturale**

Descrizione : gusto perfettamente equilibrato e neutro per la quantita’ minima di minerali presenti, e’ l’eleganza della semplicità Residuo fisso: a 180° C. 948 mg / lt. PH 7.84

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: a 180° C 1290 mg / lt. PH 6.2“

" OGNUNO TIRA L’ ACQUA AL SUO MULINO “

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 artesiana, o delicatamente frizzante**..... 0,375 LT ....
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 klein e Ralph Lauren
Residuo fisso: a 180° C 44 mg / lt. PH 6.0

L'ACQUA " VELLAMO" Provenienza **FINLANDIA**..... .....0,75LT.....
Classificazione: **naturale / minerale frizzante**.....0,75LT.....
Descrizione: L'acqua Vellamo, proviene dallo scioglimento dei ghiacciai di oltre 1.500 anni
Residuo fisso: a 180° C 519.0 mg / lt. PH 8.3.

L'ACQUA FROMIN: Provenienza Boemia - **Repubblica Ceca**.....0,75 LT.....
Classificazione: **naturale** .....0,50 LT.....
Descrizione: l'acqua dell'era glaciale di circa 15.000 anni fa, preziosissima e purissima
Residuo fisso: a 180° C 190.0 mg / lt PH 7.7

L' ACQUA "BADOIT ROUGE" Provenienza LOIRA - FRANCIA.....0,75 LT.....
Classificazione: **intensamente frizzante**
Descrizione: l'acqua minerale Auguste Badoit nasce a S.Galmier nel cuore della Loira nel 1778
Residuo fisso: a 180° C 1100.0 mg / lt PH 6

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

L'ACQUA "HEALSI" Provenienza PORTOGALLO .....0,85 LT.....
Classificazione: **minerale frizzante**
Descrizione: l'acqua minerale HEALSI, scorre a diversi metri di profondita', in una sorgente pura e incontaminata Residuo fisso: a 180° C 183 mg / lt. PH 7.0

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, nasce dalle nuvole poi cade in una foresta vergine tramite neve e pioggia, viaggia attraverso rocce fessurate. AVATON unica come quanto il luogo dove nasce Residuo fisso: a 180° C 90,0 mg / lt. PH 7.1

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

“ OUTSIDERS ”

EL “JAMON PATANEGRA IBERICO 100% BELLOTA (40 months) MONTELLANO SELECCION DE ORO ”
Cut with a knife, served with pan tostado y tomate,
almendras fritas saladas Galletas Romagna piadina y Centumbrie oil .....

“PALETTE OF TYPICAL SPANISH PRODUCTS WITH CURED MEATS AND CHEESES”
(Salchichion, Choriso iberico Bellota y Lonza iberica Bellota Montellano- el Queso Manchego d.o.p sazonado leche de cabra (8/12 months) Castilla la Manca, cut with a knife and served with aioli souce and jams .....

“EL PAN TOSTADO CON MANTECA PATANEGRA ESPANOLA”
Croutons with Patanegra lard .....

“LA RUBIA GALLEGA GOLD - DRY AGED”
prime rib-eye steak of cow or ox.....

“WAGYU CECINA / IRELAND BLACK ANGUS”
with toasted bread, aged sheep Queso Manchego and orange jam .....

“ ZIBELLO CULATELLO (PARMA) - 18 MONTHS ”
with grana padano d.o.p. - 36 months and piadina romagnola .....

***“CROSTINI WITH PORCINI MUSHROOMS FROM THE TAVERN”** .....

***“HANDMADE CAPPELLETTI WITH PORCINI MUSHROOMS”**
filled with our cheese selection .....

***“HANDMADE ROUGH TAGLIATELLE WITH PORCINI MUSHROOMS”**.....

***“IRISH BEEF FILLET WITH PORCINI MUSHROOMS”** .....

***“SLICED IRISH BEEF WITH PORCINI MUSHROOMS”** .....

*** Originally frozen products**

STARTER
" from EARTH "

"BATTILARDA DEGLI USIGNOLI…" Best choice for 30 years
Intriguing combination of tastes, bread fragrance to create various croutons, cheeses and cured meats, Piadina Romagnola and Crescioni .....

"GISELLA'S TAVERN'S CROUTONS..." Best choice for 30 years
Bread fragrance, perfect to create tasty croutons .....

"BICIO'S BRUSCHETTE..."
A classic of our Osteria, just-made sliced grilled bread with garlic and chili pepper, in addition to ham, mushrooms and fresh tomato scented of basil and rocket..

"PIEDMONTESE FASSONA TARTARE"
served with green apple mousse, campania's burrata cheese, crunchy celery, nuts and black truffle .....

"BRUCIATINI DI ALE..."
Field salad, cured sliced meats, roasted in red vinegar.....

"TURKEY SALAD"
with wood fruits and fresh wild mushrooms, dijon's mustard and "guttiau's bread" ...

" STARTERS THE SEA "

"ANCHOVIES FROM THE CANTABRIAN SEA"
with burrata-pugliese, toasted bread, baked cherry tomatoes and sweet butter .....

"POPPY TUNA ROAST-BEEF"
with poppy seeds on an aromatic salad, sweet and sour Tropea, caper flowers and basil ..

***"BERGAMOT RED PRAWN CARPACCIO OF PORTO SANTO SPIRITO"**
with Bronte's pistachio cream, limoncello gelee', basil smelled figs and bacon's chips...

***"AMBERJACK (yellow fish) TARTARE"**
with lime and passion fruit's mayonnaise, crunchy nest of tender salad.....

" the VEGETARIAN "

"SQUACQUERONE, CHEESE SOUFFLE"
Mediterranean style with cherry tomatoes basil cream olives, capers and oregan...

ALL OF OUR DISHES ARE FRESHLY PREPARED...

QUALITY NEEDS TIME... AND EXPERT HANDS!!!
*** ORIGINALLY FROZEN PRODUCTS**

PASTA " from EARTH "

"ROUGH TAGLIATELLE" Pulled with the rolling pin with meat ragout .....

"TRADITIONAL CAPPELLETTI WITH BROTH"
closed by hand, filled with cheese and beef .....

"TRADITIONAL CAPPELLETTI WITH SQUACQUERONE"
Parma ham, cherry tomatoes confit and rocket herbs (arrugola) pesto .....

"STROZZAPRETI NORMA STYLE"
with cherry tomatoes cream sauce, eggplant, vanilla ricotta cheese and basil oil ...

PASTA " from THE SEA "

"PACCHERI WITH KING LOBSTER"
Crostaceous bisque and basil .....

***"SAFFRON CHITARRINI (spaghetti home made with traditional guitar)**
CACIO E PEPE" with prawn tartare lemon and pistachio flavour .....

" the VEGETARIAN "

"RISOTTO WITH WILD MUSHROOMS"
with blackberry coulis and cashewnut with sweet salt of Cervia .....

*** ORIGINALLY FROZEN PRODUCTS**
THESE PROPOSALS CHANGE ACCORDING
TO THE AVAILABILITY OF THE PRODUCTS

MAIN COURSES
" from EARTH "

"FILLET STEAK OF WAGYU' KOBE" with soy zucchini, wasabi mayonnaise, sweet and sour ginger, raw vegetables and katsuobushi sauce (Japanese beef).....

"SLICED MEAT OF WAGYU' KOBE" with soy zucchini, wasabi mayonnaise, sweet and sour ginger and katsuobushi sauce .....

"PIEDMONTESE FASSONA TARTARE" (gr 220)
served with green apple mousse, campania's burrata cheese,
crunchy celery, nuts and black truffle.....

*** "SLICED MEATOF PICANHA ARGENTINA WITH PORCINI MUSHROOMS"**
sautéed and roasted potatoes.....

"GRILLED FILLET STEAK"
With grilled vegetables and roasted potatoes (irish beef).....

"GREEN PEPPER FILLET STEAK" (Irish beef)
with creamy sauce .....

"OSTERIA'S SLICED MEAT"" (Irish beef)
with creamy sauce .....

"FOUR FLAVOURS SLICED MEAT" (Irish beef)
With rocket and balsamic vinegar .....

"FIORENTINA ON CHOPPING BOARD" (Irish beef)
With grilled vegetables and roasted potatoes .....

"BAKED COUNTRY COCKEREL "
in the cutting board with french fries .....

"THE ACCORDION"
paprika flavored pork ribs cooked at low temperature with potato dippers .....

"DECOMPOSE VITELLO TONNATO" (cold roast of veal with tuna sauce)
with figs, capers, candy lemon and cereal crackers .....

"GUINEA CHICKEN NUGGETS"
with crunchy pork cheek, caramelized peaches with rosemary and nuts sauce .....

***Originally frozen products**

MAIN COURSES
“from THE SEA”

“BAKED SEA BASS”
with cherry tomatoes, fondant Tropea, tomatoes and taggiasca olives.....

***“OCTOPUS SAUTEÉ”**
with curry potatoes, basil apples and coconut cream sauce.....

***“GREAT SELECTION OF STEAMED CROSTACEOUS CATALANA STYLE”**
with baby lobster, scampi, shrimps, prawns, pinzimonio of fresh vegetables, bittersweet red tropea onion, cherry tomatoes with basil .....

“ the VEGETARIAN ”

“GRILLED TOMINO””
with slices of white truffle in oil, on toasted bread.....

“STUFFED EGGPLANT”
with bufala cheese, cherry tomatoes and basil, taggiasca black olives and cocoa .....

*** ORIGINALLY FROZEN PRODUCTS**

THESE PROPOSALS CHANGE ACCORDING TO

THE AVAILABILITY OF THE PRODUCTS

THE MENU FOR THE LITTLE NIGHTINGALES

PASTA, PENNETTE WITH MEAT SAUCE

*CUTLET WITH FRENCH FRIES OR BAKED POTATOES

“ SIDE DISHES ”

“MIXED SALAD”
with mustard vinaigrette .....

“GRILLED VEGETABLES”
with aubergines, courgettes, belgian, mushrooms and tomatoes.....

“BAKED POTATOES”
with rosemary scent .....

***“FRENCH FRIES”**
stick shaped or dippers (sliced potatoes whits skin).....

***“SPINACH IN OIL”**
cooked in butter, or in garlic and chilli oil .....

“BELGIAN INDIVE”
braised with little pork cheek.....

***Originally frozen products**

“ SWEETNESSES ”

“CRUNCHY PUFF PASTRY CHANTILLY CREAM”
with vanilla and lime, triple sec marinated peaches and caramelized wallnuts ...

“CARAMELITED COCONUT MILK”
with passion fruit and cocoa crumble .....

“CHOCOLATE CIAMBELLA” (Osteria's classic dessert for 30 years)
with mascarpone cream and fondant chocolate flakes.....

“GRANDMA'S CREAM” Custard with toasted almonds.....

“CHOCOLATE AND HAZELNUT BLACK VENUS”
with vanilla english cream .....

“OSTERIA'S SWEET FANTASY” .....

“TUSCAN CANTUCCI”
with a glass of passito wine ZIBIBBO Sicilian lands - winery MARTINEZ.. .....
with a glass Vinsanto Toscano d.o.c.g. Occhio di Pernice cantina- Artemino .....

“HOMEMADE BISCUITS” Assorted.....

“CHERRIES OR WILD STRAWBERRY IN SPIRIT”.....

*** “ARTISANAL ICE CREAM WITH BERRIES”**.....

*** “CREAMED SORBETS”** with artisanal ice cream
flavors: * Coffee * Lemon * Mango * Mint * and Strawberry * .....

PASTRY CAKES PORTIONING SERVICE PER PERSON.....

*** Originally frozen products**

…our dessert are freshly prepared to enhance the flavors and frechness

“ COFFEE ”

A SPECIAL BLEND OF PRECIOUS COFFEE,

ARABICA AND ROBUST SELECTED SINCE 1950

BY “ MOKA RICA ” TO OBTAIN

AN ITALIAN ESPRESSO OF EXCELLENT QUALITY

****

“ COFFEE ”.....

“ BARLEY COFFEE ”.....

“DECAFFEINATED COFFEE ” .....

“COFFEE WITZ ALCOHOL”.....

“FANO’S MORETTA” .....

(historical fisher’s hotdrink, basicly made of coffee, sugar, lemon peel, brandy, anisette and rhum)