



Podere 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** ”



Podere 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** ”



QR CODE | Menu | Carta Vini

QR CODE  
menù/carta vini

IL COPERTO.....€ 3,00  
IL SALOTTINO .....€ 5,00 \*\*\* LA CANTINETTA ROMANTICA .....€ 8,00  
PIADINA.....€ 1,00

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)



## 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 “ARMANI”** – Provenienza **ITALIA** .....0,75 LT ..... € 8.0

Classificazione: **naturale / minerale frizzante**

Descrizione : Giorgio Armani in collaborazione con Lauretana, eleganza e purezza, elementi che contraddistinguono quest'acqua minerale, imbottigliata alla sorgente del Monte Rosa

Residuo fisso: a 180° C 14.0 mg/lit. PH 6.0 naturale - a 180° C 14.0 mg/lit. PH 6.0 frizzante

**L'ACQUA “VOSS”** – Regno di **NORVEGIA** .....0,80 LT ..... € 10

Classificazione: **naturale artesiana, o delicatamente frizzante** ..... 0,375 LT .... € 6

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 / lit. PH 6.0. Naturale a 280° mg/lit. PH 5.2 frizzante

**L'ACQUA “VELLAMO”** Provenienza **FINLANDIA**..... 0,75LT.....€ 13

Classificazione: **naturale / minerale frizzante**.....0,75LT.....€ 13

Descrizione: L'acqua Vellamo, proviene dallo scioglimento dei ghiacciai di oltre 1.500 anni

Residuo fisso: a 180° C 519.0 mg / lit. PH 8.3. naturale/frizzante

**L'ACQUA FROMIN:** Provenienza Boemia - **Repubblica Ceca**.....0,75 LT.....€ 15

Classificazione: **naturale** .....0,50 LT.....€ 5

Descrizione: l'acqua dell'era glaciale di circa 15.000 anni fa, preziosissima e purissima

Residuo fisso: a 180° C 190.0 mg / lit PH 7.7

**L' ACQUA “BADOIT ROUGE”** Provenienza **LOIRA - FRANCIA** .....0,75 LT.....€ 15

Classificazione: **intensamente frizzante / finemente 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 / lit. PH 6 intensamente frizzante a 180° C. 1200,0 mg/lit.

PH 6.0 finemente frizzante

**L'ACQUA “PERRIER”** Provenienza **Vergeze - FRANCIA** .....0,75 LT.....€ 8

Classificazione: **oligominerale effervescente naturale** .....0,75 LT.....€ 2

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 /lit. PH 5.46

**L'ACQUA "HEALSI" Provenienza PORTOGALLO .....0,85 LT.....€ 15**

Classificazione: **minerale naturale / frizzante**

Descrizione: l'acqua minerale HEALSI, scorre a diversi metri di profondità, in una sorgente pura e incontaminata

Residuo fisso: a 180° C 183 mg / lt. PH 7.0 naturale - a 180° C 183.0 mg/lt. PH 7.0 frizzante

**L'ACQUA "AVATON" Provenienza Monte Athos - GRECIA .....0,75 LT.....€ 18**

Classificazione: **naturale, o minerale frizzante .....0,75 LT.....€ 18**

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 naturale - a 180° C 75,0 mg / lt. PH 4.8 frizzante

## LA CARTA DELLE " ACQUE TRADIZIONALI "

Non tutte le acque hanno lo stesso sapore!!

**L'ACQUA "S.PELLEGRINO" – Regione LOMBARDIA .....0,75 LT.....€ 3.0**

0,25 LT.....€ 1.5

Classificazione: **minerale effervescente**

Descrizione : calcica, solfatica, magnesiacca, 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..... € 3.0**

Classificazione: **oligominerale naturale**

Descrizione : gusto perfettamente equilibrato e neutro per la quantità 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 ....€ 4.0**

Classificazione: **minerale leggermente effervescente**

Descrizione : 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"

"OGNUNO TIRA L'ACQUA AL SUO MULINO"

# 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**, 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, 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 MADURACION – 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..... € 36

### **LA “GRAN SELECCION 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 ..... € 34

### **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 ..... € 12

### **LA “CECINA WAGYU E BLACK ANGUS” 15/18 mesi di stagionatura**

Servita a taglio prosciutto con pane tostato, slezione di sali e oli o panettone salato (a stagione), formaggio Manchego d.o.p. di pecora stagionato e confettura d'arancia. € 25

### **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 ..... € 16

### **EL “PAN TOSTADO CON MANTECA DE PATA NEGRA ESPANOLA”**

Crostini di pane a lievito madre con lardo di Pata negra ..... € 15

\*I “CROSTINI DI PANE A LIEVITO MADRE AI PORCINI” con base di formaggi selezionati € 16

\*LE “TAGLIATELLE RUVIDE TIRATE A MATTARELLO CON PORCINI” ..... € 18

\*I “CAPPELLETTI CHIUSI A MANO CON PORCINI” ripieni di formaggi selezionati ..... € 20

\*LA “TAGLIATA DI MANZO IRLANDESE CON PORCINI” ..... € 28

### **\*IL “FILETTO DI MANZO IRLANDESE ALLA GRIGLIA CON PORCINI”**

con verdure grigliate (no cipolla no peperone) e patate arrosto ..... € 30

### **LA “RUBIA GALLEGA SUPREME GOLD – DRY- AGING”**

Costata di vacca pregiata (minimo di 10 anni), frollata a secco ..... € 9.00 all'etto

### **LA “FIORENTINA WAGYU IBERICO SELEZIONE SPAGNA – DRY AGING”**

Servita con zucchine scottate al forno in salsa teriyaki ..... € 12,00 all'etto

### **LA “FIORENTINA WAGYU SELEZIONE AUSTRALIA”**

Servita con zucchine scottate al forno in salsa teriyaki ..... € 12,00 all'etto

**\* 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..... € 25

**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 ..... € 13

**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 ..... € 16

**LA “TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE”**  
con crema cacio e pepe, tuorlo, nocciole e scaglie di tartufo nero..... € 16

**IL “MAIALINO AL GINEPRO CON SPUMA AL PECORINO DOLCE”**  
cialda croccante di mais, frutti rossi e tropea caramellata..... € 16

**“BRUCIATINI DI ALE”**  
insalata di campo, mix di salumi sfilettati, brustoliti in aceto rosso..... € 10

## “ di MARE ”

**LE “ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO”**  
con burrata pugliese, pane tostato, pomodorini infornati e burro dolce ..... € 22

**IL “ROAST-BEEF DI TONNO”**  
al papavero su insalatina aromatica con tropea in agrodolce, fiori di capperi e balsamico.. € 16

**\*IL “CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI DI PORTO S. SPIRITO”**  
all’ arancia con gele’ al whisky bourbon, cialda al cacao e anacardi pralinati al sale dolce di Cervia ... € 18

**\*LE “POLPETTE DI BACCALA’ CON CREMOSO DI CAROTE”**  
zenzero e cumino, finocchio al lime, mandorle e taggiasche..... € 16

## “ il VEGETARIANO ”

**I “CRÈME BRÛLÉE SALATA AL PARMIGIANO 30 MESI”**  
con fichi caramellati, blu stilton e sesamo nero..... € 16

**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 ..... € 12

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

chiusi a mano, ripieni di formaggio e carne di manzo ..... € 13

**LE “PAPPARDELLE CASERECCHE VIOLETTE AL SANGIOVESE”**

con straccetti di manzo al rosmarino, zucca e ricotta stagionata ..... € 18

**\*I “PASSATELLI ASCIUTTI”**

ai porcini, con fonduta di formaggi e tartufo bianchetto in olio ..... € 20

**GLI “SPAGHETTI ALLA BARBABIETOLA SU CREMA DI PECORINO”**

con guancialetto croccante e pistacchio di Bronte ..... € 18

**LA “LASAGNETTA AL CAVOLO NERO CON RADICCHIO TREVIGIANO”**

porro brasato, salsiccia di mora Romagnola e noci su crema di zucca ..... € 18

## “ di MARE ”

**\*I “TORTELLI AL PISTACCHIO DI BRONTE E LIMONE CON MEDAGLIONI D’ ASTICE”**

la sua bisque, crema di burrata e olio al basilico ..... € 23

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

pescato del nostro mare ..... € 18

## “ il VEGETARIANO ”

**IL “RISOTTO AL CAVOLO VIOLA”**

con crema di yogurt allo zafferano, gelato al gorgonzola e nocciole ..... € 16

**I “PASSATELLI ASCIUTTI AI PORCINI”**

con fonduta di formaggi e tartufo bianchetto in olio ..... € 20

**\* Prodotti Surgelati all’Origine**

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

# I SECONDI “ di TERRA ”

**IL “FILETTO DI MANZO GIAPPONESE WAGYU’ KOBE”** con zucchina alla soia, maionese al wasabi, zenzero in agrodolce, crudità di verdure e salsa di katsuobushi..... € 78

**LA “TAGLIATA DI MANZO GIAPPONESE WAGYU’ KOBE”** con zucchina alla soia, maionese al wasabi, zenzero in agrodolce e salsa katsuobushi..... € 48

**LA “TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE”** ( gr.220 )  
con crema cacio e pepe, tuorlo, nocciole e scaglie di tartufo nero ..... € 28

**LA “TAGLIATA DI PICANHA ARGENTINA”**  
profumata al rosmarino e sale grosso di Cervia, con patate arrosto ..... € 25

**\*LA “TAGLIATA DI PICANHA ARGENTINA CON PORCINI TRIFOLATI”** e patate arrosto .... € 30

**IL “FILETTO DI MANZO IRLANDESE ALLA GRIGLIA”**  
con verdure grigliate (no cipolla no peperone) e patate arrosto..... € 28

**IL “FILETTO DI MANZO IRLANDESE AL PEPE VERDE”** con salsa cremosa..... € 26

**LA “TAGLIATA DELL’OSTERIA DI MANZO IRLANDESE”**  
con rucola e aceto balsamico ..... € 25

**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 ..... € 28

**LA “FIORENTINA DI MANZO IRLANDESE SUL TAGLIERE”**  
scaloppata, servita con verdure grigliate e patate arrosto ..... € 7,00 all’etto

**IL “GALLETTINO CAMPAGNOLO AL FORNO”** cotto a bassa temperatura,  
in battilarda con patate fritte e il suo olio cottura..... € 16

**IL “PETTO D’ANATRA CON INSALATINA DI AMARENE”**  
formaggio di fossa e fondente Valrhona Abinao 85% ..... € 25

**LA “GUANCIA DI MANZO BRASATA AL SANGIOVESE CON POLENTA TENERA”**  
nocciole tostate e chicchi di melagrana ..... € 24

**LA “FISARMONICA”** (costine di maialino)  
cotte a bassa temperatura aromatizzate alla paprika con dippers (patate con buccia fritte)..... € 22

**\* Prodotti Surgelati all’Origine**

# I SECONDI

## “ di MARE ”

### IL “BRANZINO AL FORNO”

con patate, datterini, tropea fondente e olive taggiasche ..... € 25

### \*IL “POLPO ALLA PIASTRA SU POLENTA GRIGLIATA”

con pesto di mandorle, pomodorini in agrodolce e chips di pastinaca ..... € 25

### LA “CODA DI ROSPO AGLI AGRUMI SU CREMOSO DI SPINACI”

con guancialetta croccante e patate viola ..... € 24

## “ il VEGETARIANO ”

### IL “TOMINO ALLA GRIGLIA”

con lamelle di tartufo bianchetto "in olio", su pane bruschettato ..... € 16

### LO “SFORMATINO DI VERZA E SCALOGNO CON PERE E NOCI”

su crema di Brillat-Savarin e riduzione al sangiovese ..... € 18

**\* 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 € 8.0 😊

😊 \*LA COTOLETTA, CON PATATE FRITTE O FORNO € 12 😊

---

# i “ CONTORNI ”

L' “INSALATA MISTA”  
con vinaigrette alla senape ..... € 6

LE “VERDURE ALLA GRIGLIA”  
con melanzane, zucchine, belga, funghi e pomodori (no cipolla no peperoni)..... € 6

LE “PATATE AL FORNO”  
al profumo di rosmarino..... € 6

\*LE “PATATE FRITTE”  
a bastoncino, o dippers (patate con buccia, fritte) ..... € 5

\*GLI “SPINACI DEL CONTADINO ALL'OLIO”  
(su richiesta con aglio, olio e peperoncino)..... € 6

L' “INDIVIA BELGA”  
brasata con guanciale di maialino ..... € 6

**\* Prodotti Surgelati all'Origine**

# le “ DOLCEZZE ”

## **IL “MILLEFOGLIE CROCCANTE CON CREMA CHANTILLY AL CALVADOS”**

mele candite, uvetta e pinoli tostati .....€ 8

**LA “ZUPPA INGLESE DELLA TRADIZIONE RIVISITATA IN CHIAVE GOURMET” € 8**

**LA “CIAMBELLA AL CIOCCOLATO”** ( il dolce classico dell’Osteria da oltre 30 anni )

con crema al mascarpone e scaglie di fondente.....€ 8

**IL “SEMIFREDDO AL PISTACCHIO DI BRONTE”**

con crema inglese e amarene Fabbri in sciroppo .....€ 8

**LA “CREMA DELLA NONNA”** ( il dolce classico dell’Osteria da oltre 30 anni )

crema pasticceria con mandorle tostate .....€ 6

**LA “VENERE NERA”** al cioccolato e nocciola con crema inglese alla vaniglia.....€ 8

**LA “FANTASIA DI DOLCI DELL’OSTERIA” .....€ 20**

**I “CANTUCCI TOSCANI”**

con calice di vino passito ZIBIBBO terre siciliane - Cantina MARTINEZ.....€ 10

con Vinsanto Toscano d.o.c.g.- Occhio di Pernice-Cantina ARTIMINO.....€ 15

**I “BISCOTTI FATTI IN CASA” .....€ 6**

**LE “CILIEGIE, O LE FRAGOLINE DI BOSCO SPIRITOSE” .....€ 6**

**\*IL “GELATO ARTIGIANALE CON I FRUTTI DI BOSCO CALDI” .....€ 6**

**\*I “SORBETTI MANTECATI CON GELATO ARTIGIANALE”**

ai gusti di: Caffè, Limone, Mango, Menta e Fragola .....€ 6

**SERVIZIO DI SPORZIONAMENTO “TORTE ESTERNE” A PERSONA .....€ 2**

**\* 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**

\*\*\*\*\*

<b>IL “CAFFÈ” .....</b>	<b>€ 2</b>
<b>IL “CAFFÈ” D’ORZO .....</b>	<b>€ 2</b>
<b>IL “CAFFÈ” DECAFFEINATO.....</b>	<b>€ 2</b>
<b>IL “CAFFÈ” CORRETTO .....</b>	<b>€ 3</b>
<b>LA “MORETTA” di FANO .....</b>	<b>€ 5</b>

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