

MENÙ OSTERIA CONTEMPORANEA

*La vita non è uno spettacolo muto o in bianco e nero e la cucina è un arcobaleno inesauribile di colori...
Non mollare mai i tuoi sogni... Il mio è quello che vivo...*

Chef Marco Grassetto

**Cestino aggiuntivo con una selezione
del nostro pane**

2

Antipasti

le Animelle di vitello con mele e verza

14

**la Tartare di manzo con radicchio,
clementine e nocciole tostate**

18

**l'Uovo morbido con pastinaca,
sottobosco e croccante di parmigiano**

12

**il Coniglio in oliocottura con giardiniera
e spinacino**

14

**il Morbido di zucca, squaquerone,
semi di zucca e mosto**

12

Primi Piatti

**il Passatello gratinato al ragù di faraona
con cime di rapa e il suo fondo**

16

**il Cannellone con galletto alla diavola
e scalogno fritto**

16

**i Cappelletti con erbe di stagione
e fonduta di fossa**

16

**il Risotto al ravaggiolo con foie gras
e mela verde**

16

**i Maltagliati al ragù bianco, castagne,
zucca e cacao**

16

Secondi Piatti

**la Parmigiana di cardi,
soffice bianco e basilico**

16

**la Coppa di maialino alla senape
con lattuga affumicata e mandorle**

16

la Faraona in porchetta con zucca e sottobosco

18

**il Medaglione di coniglio con sedano rapa,
carciofi e visciole**

18

**il Guanciale di vitello con patata ratta,
cipolla rossa e cetriolo in agrodolce**

18

Contorni

il Trionfo di verdure

8

la Patata ratta con erbe aromatiche

6

le Erbette ripassate all'aglio

6

Dolci

"Un'Estate fa"

Base croccante al cacao, bavarese al maracuja e ananas, ripieno al mango e la sua glassa a specchio

8

"Magica follia"

Base croccante alle mandorle, ganache montata alle arachidi salate, mousse alla vaniglia e glassa al cioccolato bianco

8

"Emozioni"

Pan di spagna alle mandorle, cremoso di cioccolato fondente e amarene, mousse alla nocciola all'interno di una glassa al cacao e oro alimentare

8

"Innocenti evasioni"

Base di crumble alla vaniglia, mousse al cocco, interno di gelée alla fragola e lime racchiuso in uno scrigno di cioccolato bianco

8

"Nel Cuore, nell'Anima"

Base croccante di pralinato di nocciole, mousse leggera al cioccolato fondente, gelée di frutti esotici e glassa al lampone

8

MENÙ LA VINERIA

Ambasciata della



**Strada
dei vini e
dei sapori
dei Colli di Rimini**

Cestino aggiuntivo con una selezione
del nostro pane

2

i Taglieri

il Classico

tagliere formato da 3 tipologie di salumi,
3 tipologie di formaggi e la nostra arte bianca

18

l'Abbondante

tagliere formato da 5 tipologie di salumi,
5 tipologie di formaggi e la nostra arte bianca

22

la Voglia di latte

percorso di 5 formaggi, dal fresco agli stagionati,
tratti dalle eccellenze regionali (e non),
la nostra arte bianca e confetture a km0

18

Pizza alla pala

Per distinguerci abbiamo deciso di proporvi la nostra "pizza alla pala" (più alta, conosciuta anche come 'stirata romana') caratterizzata da croccantezza, sapore e digeribilità unica determinate da lunga lievitazione (circa 48 ore) e reidratata. La proponiamo SOLO nel formato classico (600 gr circa - dim. 55x28 cm circa) adatta a 2/3 persone e consigliata con farcitura a 2 gusti.

Le nostre proposte

Marinara

pomodoro, aglio e prezzemolo

18

W l'Italia

pomodoro, bufala e prosciutto crudo di Parma
affinato al sale grosso di Cervia

25

Regina Margherita

pomodoro, mozzarella e burrata a crudo

25

Salamino piccante e olive

pomodoro, mozzarella, salamino piccante e olive

22

Il sasso dei Malatesta

stracciatella e mortadella con pesto al pistacchio

25

Panorama

pomodoro, fior di latte,
acciuغه del Mar Cantabrico, pesto al basilico,
pomodori secchi e olive Riviera

26

Per ogni variazione sulle pizze 2 €, con aggiunta di prosciutto
crudo 4 €

Il prezzo della pizza con due gusti verrà considerato su quella
più alto