



OSTERIA TRATTORIA
AL CENACOLO
PIZZERIA

Trattoria ...

Dove tutti siamo in famiglia.

Una proposta che offriamo dal lunedì al venerdì nella pausa pranzo.

Piatti semplici della cucina tradizionale romagnola.

Osteria ...

Vi proponiamo piatti di terra che riprendono il meglio della cucina tradizionale romagnola, rivisitata in maniera creativa, senza perdere la qualità del “fatto in Casa”.

Pizzeria ...

Il nostro forno a legna garantisce una croccantezza unica ai nostri impasti, aiutati da una lunga lievitazione e tanto amore nelle scelte delle materie prime.

**Per i vostri eventi, compleanni, feste,
cresime.....**

Vi proponiamo il Nostro Menu della Casa

€ 28

NB : si informa la gentile clientela che qualsiasi cibo o bevanda può contenere prodotti allergenici, chiedere e informarsi prima di ordinare al personale.

Troverete il libro degli allergeni alla casa del locale o chiedere al personale addetto.

Antipasti e Taglieri

Tagliere di salumi romagnoli 10

*Prosciutto crudo, coppa stagionata, salame con lardelli,
pancetta arrotolata pepata, coppa di testa, ciccioli e sottoli*

Tagliere di Formaggi con mostarde 12

*Pecorino nero, Misto romagnolo, Rossa di Romagna, Scoparolo
Mostarde: mela cotogna, anguria bianca e pomodoro verde*

Selezione di Chianina 16

*Selezione di salumi e carpacci di razza chianina
marinati e affumicati di suino Danè*



Prosciutto di Parma 24 mesi riserva tagliato al coltello 12

*Prosciutto dal profumo fragrante e delicato,
con un sapore dolce e gradevole servito al coltello
120 gr*

Battuta di manzo scomposta 14

*Taglio di prima scelta di carne freschissima,
accompagnato da miele acacia e uova di quaglia*

Squacquerone, rucola e fichi caramellati 6

*Formaggio morbido di Cesena,
accompagnato da rucola e fichi caramellati*

Crostini Misti 8

*crostini cotti nel forno a legna rendendo
così il pane croccante. Disponibile solo alla sera.*

Pinzimonio dell'osteria 6

Le verdure più fresche del nostro orto



Antipasti e taglieri sono compresi di piadina Romagnola

Coperto 2

Pasta fresca

Tagliatelle al ragù	8
<i>Pasta all'uovo con predominanza di semola di grano duro, condita con ragù di carne selezionata tra manzo e suino reso tenerissimo da una lenta cottura.</i>	
Cappelletti al ragù	9
<i>Pasta all'uovo ripiena di ricotta mista con siero di latte di vaccino e ovino e spezie aromatiche, conditi con ragù.</i>	
Strozzapreti al ragù	7
<i>Pasta corta con acqua e farina come tradizione vuole, saltati con il nostro ragù.</i>	
Ravioli al formaggio di fossa e pancetta croccante	10
<i>Pasta all'uovo dalla forma quadrata, ripieni di ricotta mista e spinaci, avvolti da formaggio di fossa di sogliano e pancetta croccante.</i>	
Strinchetti con porcini, salsiccia e salamella	10
<i>Pasta all'uovo dalla forma di un nastrino, avvolti da una crema di salsiccia nostrana, porcini e salamela.</i>	
Pappardelle alla lepre	9
<i>Pasta all'uovo lunga e frastagliata, condite con ragù di lepre</i>	
Tagliolino allo scalogno	8
<i>Pasta all'uovo lunga ma fine e eleganti avvolgono un sugo delicato di scalogno fresco.</i>	

I Brodi dell'osteria

Cappelletti in brodo	9
<i>Pasta all'uovo ripiena di ricotta mista. Brodo di carne come tradizione e una lunga bollitura</i>	
Passatelli in brodo	8
<i>Impasto semplice della tradizione romagnola cotti nel nostro brodo di carne.</i>	

Secondi

Grigliata mista dell'Osteria <i>Sui ferri braciola, salsiccia, costine, pancetta e castrato</i>	12
Coscia di castrato <i>Coscia di agnello alla griglia</i>	11
Costolette di abbacchio a scottadito <i>Costine di agnello scalzato scottate sulla griglia ardente.</i>	16
Piccione in salmi <i>Volatile cotto a bassa temperatura in salsa salmi</i>	16

Tagliate di manzo

Tagliata al sale di Cervia e rosmarino <i>Taglio di Cube roll</i>	18
Tagliata su radicchio e fossa <i>Taglio di Cube roll su letto di radicchio trevigiano scottato sulla griglia e scaglie di formaggio di fossa di sogliano</i>	20
Tagliata dell'Oste <i>Taglio di Cube roll su misticanza, pomodorini datterino e scaglie di parmigiano 30 mesi</i>	19
Tagliata delicata <i>Petto di pollo grigliato accompagnato da pomodorini datterino, misticanza e scaglie di parmigiano 30 mesi</i>	14

Filetti di Black Angus

“Il taglio più tenero e pregiato”

Filetto sulla griglia	19
Filetto con salsa al pepe verde	20
Filetto all'aceto balsamico di Modena invecchiato 15 anni	22



Fiorentine e Costate



Le carni italiane I.G.P.

Romagnola I.G.P.	Italia	Fiorentina T-bone	hg	7,00
		Costata	hg	6,00
Chianina I.G.P. "scottona"	Italia	Fiorentina T-bone	hg	8,50
		Costata	hg	8,00
Wagylem tipo Kobe	Italia	Costata	hg	9,00
Pezzata Rossa "scottona"	Italia	Costata	hg	7,00

Le carni dal mondo

Bleck Angus	Irlanda	Fiorentina T-bone	hg	5,00
		Costata	hg	4,50
		Tomahawk	hg	6,00
Danese "scottona"	Danimarca	Fiorentina T-bone	hg	6,00
		Costata	hg	5,50
Galizia "Rubia galega"	Spagna	Fiorentina T-bone	hg	11,00
		Costata	hg	10,00

È SOLO QUESTIONE DI TEMPO ...

IN QUESTO LOCALE SI UTILIZZA METODI DI FROLLATURA DRY AGING

LA RAZZA	ETA (MESI)	PROVENIENZA	DRY AGE FROLLATURA	MARMORIZZAZIONE MAREZZATURA	MORBIDEZZA	INTENSITA
Romagnola IGP	18/24	Italia	Da 30 gg	2/3	Media	Media
Chianina IGP	18/24	Italia	Da 25	2/3	Media	Alta
Wagylem TIPO KOBE	18/24	Italia	Da 20	4/6+	Alta+	Alta
Pezzata Rossa "scottona"	18/24	Italia	Da 25	3/5	Alta	Media
Bleck Angus	24/30	Irlanda		2/4	Media	Media
Danese "scottona"	18/24	Danimarca	Da 30	2/4	Media	Media
Galizia	anni 4/18	Spagna	Da 25	3/5	Bassa	Alta



Contorni



Patate al forno con rosmarino	4	Patate fritte	4
Verdure alla griglia	7	Misticanza con fiori eduli	4,50
Tegamino di erbe	5	Misticanza dell'Oste	10

Pizzeria con forno a legna

Schiacciatina bianco o rossa Rosmarino, sale e olio extra vergine	2,50	Speck Pomodoro, mozzarella e speck	7,50
Biancaneve Mozzarella	4,50	Melanzane Pomodoro, mozzarella, carpaccio di melanzane	6
Marinara pomodoro, aglio e origano	4,50	Olive nere Pomodoro, mozzarella, olive nere	6
Margherita Pomodoro, mozzarella	5	Pomodorini Pomodoro, mozzarella, pomodorini datterino	6
Napoli Pomodoro, mozzarella, alici, origano	6	Peperoni Pomodoro, mozzarella, peperoni freschi	6
Romana Pomodoro, mozzarella, alici, capperi, origano	6	Prosciutto cotto Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	6
4 Formaggi "bianca" Mozzarella, scamorza, gorgonzola, parmigiano	7	Prosciutto crudo Pom., mozzarella, p. crudo parma 18 mesi	7,50
4 Stagioni Pom., mozz., p. cotto, carciofi, olive nere, funghi t.	7	Pancetta Pomodoro, mozzarella, pancetta arrotolata	7,50
Asparagi Pomodoro, mozzarella, asparagi	6	Lardo di colonnata pomodoro, mozzarella, Lardo di colonnata	7,50
Bufala Pomodoro, mozzarella, bufala e basilico	7,50	Porcini Pomodoro, mozzarella, porcini	7,50
Capricciosa Pomodoro., mozz., funghi t., p. cotto, carciofi	7,50	Radicchio Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso	6
Calzone Pomodoro, mozzarella, p. cotto, funghi t.	7,50	Rucola Pomodoro, mozzarella, rucola	6
Calzone Farcito Pomodoro, mozz., p. cotto, funghi t, carciofi	8	Salame piccante Pomodoro, mozzarella, salame piccante	6
Carciofi Pomodoro, mozzarella, carciofi	6	Salsiccia Pomodoro, mozzarella, salsiccia	6
Cipolla di tropea Pomodoro, mozzarella, cipolla di tropea	6	Scamorza Pomodoro, mozzarella, scamorza	6
Funghi freschi Pomodoro, mozzarella, funghi freschi	6	Tonno Pomodoro, mozzarella, tonno	7
Funghi trifolati e p.cotto Pomodoro, mozzarella, funghi trifolati e p.cotto	6,50	Tonno e cipolla Pom., mozzarella, tonno e cipolla di tropea	7,50
Funghi trifolati Pomodoro, mozzarella, funghi trifolati	6	Zucchine Pomodoro, mozzarella, carpaccio di zucchine	6
Gorgonzola Pomodoro, mozzarella, gorgonzola	6	Wurstel Pomodoro, mozzarella, wurstel	6

Aggiunta da 0,50 a 2 €

Baby – 0,50 €

Stesa + 1 €

Doppio + 1 €

Le Proposte del Pizzaiolo

Regina Margerita	9
<i>Pomodoro, pomodorini datterino, burrata, olio extra vergine di oliva e basilico</i>	
Deliziosa	10
<i>Pomodoro, burrata, prosciutto di parma 18 mesi, olite taggiasche denocciolate, olio evo e basilico</i>	
Tartufona	10
<i>Mozzarella, porcini, taleggio d.o.p. e scaglie di tartufo nero</i>	
Rustica	9
<i>Mozzarella, funghi trifolati, prosciutto crudo di parma "fuori cottura" e ristretto di aceto balsamico</i>	
Toscana	9
<i>Mozzarella, olive nere, salsiccia, lardo di colonnata e rucola</i>	
Mediterranea	8
<i>Mozzarella, olive taggiasche denocciolate, pendolini datterino, cipolla di tropea e rucola</i>	
Boscaiola	8
<i>Pomodoro, mozzarella, funghi freschi, funghi trifolati e porcini</i>	
Cannafissa	9
<i>Pomodoro, mozzarella, salame piccante, pomodorino datterino, bufala, scamorza e rucola</i>	
Caprese	8
<i>Pomodoro, mozzarella, pomodorini datterino, bufala e basilico</i>	
Campagnola	8
<i>Pomodoro, Mozzarella, Carpaccio di melanzane, salsiccia, pomodori datterino e parmigiano</i>	
Cenacolada	9
<i>Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, pancetta, asparagi e salsiccia</i>	
Crudaiola	8
<i>Pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, parmigiano e rucola</i>	
Dolomiti	9
<i>Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, porcini e speck</i>	
Golosa	9
<i>Pomodoro, mozzarella, porcini, bufala e prosciutto crudo</i>	
Jessi	8
<i>Pomodoro, mozzarella, radicchio rosso, scamorza e speck</i>	
Vegetariana	7
<i>Pomodoro, mozzarella, carpaccio di melanzane, carpaccio di zucchine, radicchio rosso, funghi f. e rucola</i>	

Non sono consentite variazioni e aggiunte extra alle pizze proposte dal pizzaiolo.
Coperto 2

Le giganti

"consigliata per due persone "

Margherita	9
Farcita "massimo 3 ingredienti"	14
Stravagante "a fantasia vostra o del pizzaiolo"	16

Menù Giro pizza

Pizze farcite in battilarda con gusti assortiti

Caramella alla Nutella del pizzaiolo o Sorbetto

BEVANDE COMPRESSE

½ litro di coca cola o ½ birra peroni cruda alla spina o ½ vino della casa alla spina a persona

12 €

Minimo 4 persone

Coperto e acqua microfiltrata inclusa nel prezzo

Tutte le sere escluso sabato, domenica, festivi e prefestivi



NB : Il menù è inteso per persona e non può essere suddiviso con altri commensali

Preghiamo i gentili clienti di non sprecare i cibi ordinati, la direzione si riserva di conteggiare gli eventuali sprechi al costo di 3 € a persona in più.
