



*La nostra storia,
La nostra passione,
La nostra osteria*

**“ QUI POTETE GUSTARE LE NOSTRE
SPECIALITÀ DI CARNE E
I VERI SAPORI ROMAGNOLI ”**

NB: 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 oppure chiedere al personale addetto.



ANTIPASTI SFIZIOSI

per iniziare. . .

I TAGLIERI



TAGLIERE DELL'OSTERIA 18

Salumi misti romagnoli, formaggi stagionati con confetture

TAGLIERE DI SALUMI 10

Romagnoli d.o.p.

PROSCIUTTO DI PARMA 14

24 mesi riserva tagliato al coltello

FORMAGGI TIPICI ROMAGNOLI

4 stagionati con mostarde 12

8 stagionati e morbidi con mostarde 20

SQUAQUERONE A KM 0 6

Con fichi caramellati e rucola

GLI SFIZIOSI

BATTUTA DI MANZO 14

Di Fassona

Tagliata al coltello, con uova di quaglia

BATTUTA DI MANZO 15,50

Di Fassona

Tagliata al coltello, con crema di senape, nocciole tostate e broccoli

BATTUTA DI MANZO 16

Di Wagyu

Tagliata al coltello, con uova di quaglia

SELEZIONE DI CHIANINA 16,50

I.G.P. E SUINO DANÈ

Marinati, affumicati e salumi

CROSTINI MISTI 8

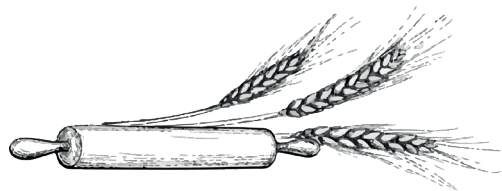
Cotti nel forno a legna
(Disponibili solo alla sera)

Antipasti e taglieri sono compresi di *piadina romagnola*



TI PIACE LA NOSTRA PIADINA?

Al costo di 1€ puoi portarla a casa!



CON LE MANI IN *pasta fresca*



AL RAGÙ



TAGLIATELLE 8
*Pasta all'uovo con predomina-
nza di semola di grano duro*



CAPPELLETTI 10
*Ripieni di ricotta mista,
con siero di latte di vaccino
e ovino*



STROZZAPRETI 7
*Pasta con acqua e farina
come da tradizione*

IN BRODO



PASSATELLI 8
Cotti nel brodo di carne



CAPPELLETTI 10
*Ripieni di ricotta mista,
cotti nel brodo di carne con
una lunga bollitura*

I PRIMI DELLO CHEF



PAPPARDELLE 9
Al ragù di lepre



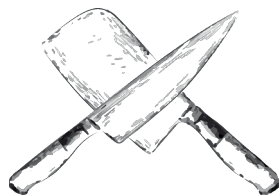
TAGLIATELLE  8,5
Con stridolini



RAVIOLI 10
*Ripieni di ricotta mista,
avvolti da formaggio di fossa
di Sogliano e pancetta croccante*



STRINCETTI 10
*Avvolti da una crema di
salsiccia nostrana, porcini
e salamella*



I TAGLI DELLE NOSTRE *carni pregiate*

Il taglio più
ricco e succulento

COSTATA

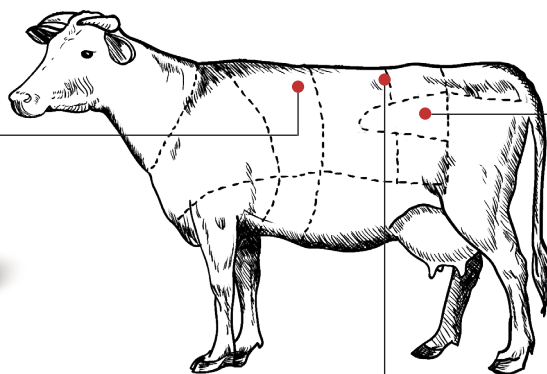


IN QUESTO LOCALE UTILIZZIAMO
IL METODO DI FROLLATURA

Dry Aging

Le nostre carni sono frollate minimo 25 giorni dry aged

Si tratta di un processo lungo e delicato, facendo riposare la carne in apposite strutture di refrigerazione. Il perfetto mix di temperatura e umidità rende la carne più tenera, saporita e digeribile.



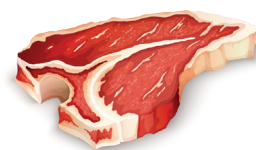
Il taglio più
tenero e pregiato

FILETTO



Il taglio più
spesso e saporito

**BISTECCA
ALLA FIORENTINA**



FIORENTINE E COSTATE

Carni italiane

ROMAGNOLA
"Scottona" I.G.P.

Fiorentina	hg	6,5
Costata	hg	6

PIEMONTESE FASSONA
"Scottona" I.G.P.

Fiorentina	hg	7,50
Costata	hg	7

CHIANINA
"Scottona" I.G.P.

Fiorentina	hg	8,50
Costata	hg	8

WAGYLEM
"Tipo Kobe"

Costata	hg	9
---------	----	---

ERBA OGM FREE
"- grassi + omega 3"

Costata	hg	7
---------	----	---

PEZZATA ROSSA
"Scottona"

Costata	hg	7
---------	----	---

Carni dal mondo

BLACK ANGUS
(Irlanda)

Fiorentina	hg	5
Costata	hg	4,5
Tomahawk	hg	6

BLACK GOLD
(Scozia)

Fiorentina	hg	7
Costata	hg	6,5

WARTA
(Polonia)

Fiorentina	hg	6
Costata	hg	5,5

TAGLIATE *di manzo*



AL SALE E ROSMARINO	18
SU RADICCHIO ROSSO E FORMAGGIO FOSSA DI SOGLIANO	20

DELL'OSTE	19
<i>Rucola, pomodorini e scaglie di parmigiano reggiano</i>	

SU PIETRA LAVICA	19
<i>Con salse</i>	

FILETTO *di black angus*

ALLA GRIGLIA	18
AL PEPE VERDE	20

ALL'ACETO BALSAMICO	22
<i>Di Modena invecchiato 15 anni</i>	

SU PIETRA LAVICA	20
<i>Con salse</i>	

E POI...

GRIGLIATA MISTA	12
<i>Grigliata romagnola di suino</i>	

COSCIA DI CASTRATO	11
--------------------	----

COSTOLETTE DI ABBACCHIO	16
<i>Costine di agnello scalzato, scottate sulla griglia ardente</i>	

TAGLIATA DI DELICATA	14
<i>Petto di pollo grigliato, accompagnato da pomodorini, rucola e scaglie di parmigiano reggiano</i>	

PICCIONE IN SALMÌ	16
<i>Cotto a bassa temperatura in salsa salmì</i>	

GALLETTO ALLO SPIEDO	14
<i>Con patate al forno</i>	



I CONTORNI

PATATE AL FORNO	4
-----------------	---

VERDURE ALLA GRIGLIA	7
----------------------	---

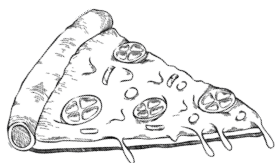
TEGAMINO DI ERBETTE	5
---------------------	---

POMODORI IN GRATÈ	4
-------------------	---

MISTICANZA	4,50
------------	------

PINZIMONIO	7
------------	---

PATATE FRITTE	4
---------------	---



LA PIZZERIA

con forno a legna

FORNARINA BIANCA

3

FORNARINA ROSSA

3

LE BASI

con pomodoro e mozzarella



MARGHERITA

5

PEPERONI FRESCHI

6

NAPOLI

alici, origano

6

PROSCIUTTO COTTO

6

ROMANA

alici, capperi, origano

6

PROSCIUTTO CRUDO

7,50

PANCETTA

7,50

LARDO DI COLONNATA

8

4 STAGIONI

p. cotto, carciofi, olive, funghi trif.

7

FUNGHI PORCINI

7,50

BUFALA

bufala e basilico

7,50

RADICCHIO ROSSO

6

RUCOLA

6

CAPRICCIOSA

funghi trif., p. cotto, carciofi

7,50

SALAME PICCANTE

6

CALZONE

p. cotto, funghi trif.

7

SALSICCIA

6

SCAMORZA

6

CALZONE FARCITO

p. cotto, funghi trif., carciofi

8

TONNO

7

CARCIOFI

6

TONNO E CIPOLLA

7,50

ASPARAGI

6

ZUCCHINE

6

CIPOLLA DI TROPEA

6

WURSTEL

6

FUNGHI FRESCHI

6

PATATINE FRITTE

7

FUNGHI TRIFOLATI, P.COTTO

7

con mozzarella



FUNGHI TRIFOLATI

6

BIANCANEVE

4,50

GORGONZOLA

6

4 FORMAGGI BIANCA

7

SPECK

7,50

scamorza, gorgonzola, parmigiano

MELANZANE

6

con pomodoro



OLIVE NERE

6

MARINARA

4,50

POM. DATTERINO

6

aglio, origano

LE PROPOSTE del pizzaiolo



LE BASI

con pomodoro e mozzarella



BOSCAIOLA

funghi freschi/trifolati/porcini

8

CANNAFISSA

salame piccante, pom. datterino, bufala, scamorza, rucola

9

CAPRESE

pom. datterino, bufala, basilico

8

CAMPAGNOLA

melanzane, salsiccia, pom. datterino e parmigiano

8

CENACOLADA

gorgonzola, pancetta, asparagi, salsiccia

8

CRUDAIOLA

p. crudo, rucola, parmigiano

8

DOLOMITI

gorgonzola, porcini, speck

9

GOLOSA

porcini, bufala e p. crudo

9

JESSI

radicchio rosso, scamorza, speck

8

VEGETARIANA

melanzane, zucchine, radicchio rosso, funghi freschi, rucola

7

con pomodoro e burrata



REGINA MARGHERITA

pom. datterino, olio evo, basilico

9

DELIZIOSA

p. crudo di parma, olive taggiasche, olio evo e basilico

10

con mozzarella



LARDOSA

bufala, radicchio rosso, gorgonzola, lardo

10

RUSTICA

funghi trif., p. crudo di parma "fuori cottura", ristretto di aceto balsamico

9

TOSCANA

olive nere, salsiccia, lardo di colonnata, rucola

9

MEDITERRANEA

olive taggiasche, pom. datterino, cipolla di tropea, rucola

8

*Solamente alle pizze proposte dal pizzaiolo,
non sono consentite variazioni e aggiunte extra.*

LE GIGANTI da 1/2 metro

MARGHERITA 9

FARCITA 16
max 3 ingredienti

STRAVAGANTE 18
*a fantasia vostra
o del pizzaiolo*

Aggiunta: da 0,50 a 2€

Baby: - 0,50 €

Stesa: +1€

Doppio impasto: +1€

Coperto: 2€



I MENÙ DELLA CASA

Giro pizza

PIZZE FARCITE

A fantasia del pizzaiolo

CARAMELLA ALLA NUTELLA O
SORBETTO

1/2 L. COCA COLA O
1/2 BIRRA PERONI ALLA SPINA O
1/2 VINO DELLA CASA A PERSONA

Tutte le sere escluso Sabato, Domenica, festivi e prefestivi

12€

min. 4 persone

Coperto e acqua microfiltrata
inclusi nel prezzo

Bistecca



TAGLIERE DELL'OSTERIA

COSTATA DA 500 GR.

PATATE AL FORNO

28€

A persona

Bevande e coperto
esclusi

Della casa



PER QUALSIASI TIPO DI EVENTO

A partire da

28€



Scarica la nostra app per
TAKE AWAY O DELIVERY

Inquadra il QRcode e gestisci i tuoi ordini
comodamente dal telefono

(CODICE: ANTICALOCANDADELCENACOLO87)



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.