



BENVENUTI ALL'OSTERIA

Partiamo dalla Ciccia, con la C maiuscola, perché questa è come la cucina di un macellaio. Siamo costantemente alla ricerca delle migliori carni, dal taglio perfetto e dal sapore sublime.

I primi fatti dalle nostre azdore (tagliatelle, cappelletti e strozzapreti) tirati a mano come si faceva una volta possono creare dipendenza.



Vienici a trovare nel nostro pastificio !!!



Aperitivo....



Cocktail

| | |
|----------------------------|---|
| APEROL SPRITZ | 6 |
| SELECT SPRITZ | 7 |
| LONDON MULE | 7 |
| MOSCOW MULE | 7 |
| CUBA LIBRE | 7 |
| AMERICANO | 7 |
| NEGRONI CLASSICO | 7 |
| NEGRONI SBAGLIATO | 7 |
| CAMPARI SODA E VINO BIANCO | 6 |
| CAMPARI SODA / CRODINO | 4 |

Gin Tonic

| | | |
|--------------------------------|--------|--------------|
| MARE | ALBA87 | G'VINE |
| MALFY POLPELMO | | PRIMO |
| | ROKU | MONKEY47 |
| HENDRICKS | | MALFY LIMONE |
| LONDON NO.3 | BOMBAY | ENGINE |
| E TANTI ALTRI 10/15 EURO | | |



Carta dei Vini

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, Giardiniera e formaggi locali con fichi caramellati

TAGLIERE DI SALUMI 11
Romagnoli d.o.p. con ciccioli

PROSCIUTTO DI PARMA 12
24 mesi riserva tagliato a coltello

CROSTINI MISTI 8
Cotti nel forno a legna
"Disponibili solo alla sera"

PATA NEGRA 100% Iberico

Prosciutto a coltello 35
Paleta a macchina 28

OROLOGIO DI FORMAGGI 22
Degustazione di formaggi affinati dall'Azienda Fossa dell'Abbondanza

SQUACQUERONE A KMO 7
Della Centale del Latte di Cesena con fichi caramellati e rucola

SALAME NOSTRANO 7
Di nostra produzione tagliato a coltello

LE BATTUTE



BATTUTA DI MANZO SU MIDOLLO 23
Gratinato sul carbone

BATTUTA DI MANZO Di Fassona 15
Tagliata a coltello, con crema di senape e cipolla caramellata

BATTUTA DI MANZO Di Fassona 16
Tagliata a coltello, con capperi, acciughe del Cantabrico e olive taggiasche

BATTUTA DI MANZO Di Fassona 18
Tagliata a coltello, tartufo nero, pomodorini datterino e burrata



Antipasti e taglieri sono compresi di *piadina romagnola*



WAGYU GIAPPONESE SECONDO DISPONIBILITÀ

Carpaccio / battuta di Kobe beef
Carpaccio / battuta di Wagyu Ozaki

SELEZIONE DI CRUDITÈ 26
Carpacci al naturale, Marinati, affumicati e battuta a coltello

CARPACCIO DI WAGYU 19
Italiano con scaglie di Parmigiano reggiano

GIARDINIERA DI VERDURE 7

PINZIMONIO 10



TI PIACE LA NOSTRA PIADINA?
Al costo di 1€ puoi portarla a casa!



CON LE MANI IN *Pasta fresca*



AL RAGÙ



TAGLIATELLE
*Pasta all'uovo con predomi-
nanza di semola di grano duro*

10



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

11



STROZZAPRETI
*Pasta con acqua e farina
come da tradizione*

10

IN BRODO



PASSATELLI
Cotti nel brodo di carne

11



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

11

I PRIMI DELLO CHEF *Massimo Rossì*



PAPPARDELLE
Al ragù di lepre

12



SPAGHETTONI
"Regina dei Sibilini"
*Cacio, pepe e battuta a
coltello di manzo*

15



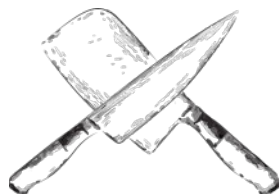
RAVIOLI
*Ripieni di ricotta mista,
formaggio di fossa di Sogliano
e pancetta croccante*

12,50



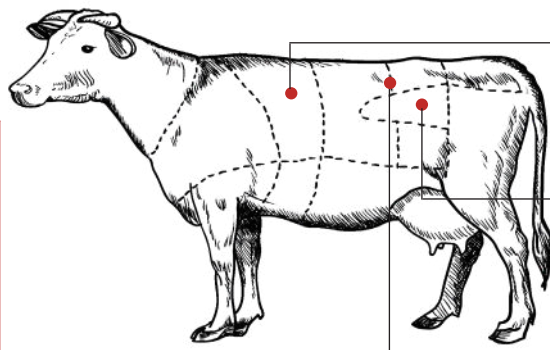
TAGLIOLINI
*Con stridoli e bottarga
di Wagyu italiano*

15



I TAGLI DELLE NOSTRE

carni pregiate



Il taglio più ricco e succulento

COSTATA



Il taglio più tenero e pregiato

FILETTO



Il taglio più spesso e saporito

BISTECCA

ALLA FIORENTINA

Dal Giappone

KOBE
Beef



La Carne Più Pregiata
Al Mondo

Ribeye hg 65

Filetto hg 75

Prezzo all'etto / Minimo 2 hg

LE RAZZE.....

Italiane :

CHIANINA "Scottona" I.G.P. certificata consorzio 5r hg 10 / 9,5
Fiorentina / Costata

ROMAGNOLA "Scottona" I.G.P. hg 8 / 7,5
Fiorentina / Costata

PEZZATA ROSSA FRIULANA "Scottona" hg 7,5 / 7
Fiorentina / Costata

WAGYULEM Razza Padre Wagyu Madre Angus hg 12 / 10
Fiorentina / Costata

WAGYU 100% Italiano Azienda "La Cigolina" hg 25 / 25
Fiorentina / Costata

Dal Mondo :

IRLANDA **BLACK ANGUS** hg 6,5 / 6
Fiorentina / Costata

SCOZIA **BLACKGOLD ABERDEEN ANGUS** hg 9 / 8,5
Fiorentina / Costata

POLONIA **FRISONA BALTICA "Scottona"** hg 7 / 6,5
Fiorentina / Costata

BAVIERA **SIMMENTHAL BAVARESE** hg 7 / 6,8
Fiorentina / Costata

U.S.A. **ANGUS AMERICANO** hg 10 / 10
Fiorentina / Costata

SPAGNA **RUBIA GALLEGA** hg 15 / 13
Fiorentina / Costata

OLANDA **UMAMI Certified olive fed** hg 19 / 18
Fiorentina / Costata

IL NOSTRO OBIETTIVO È GARANTIRE LA MASSIMA QUALITÀ RISPETTANDO I TEMPI DI FROLLATURA,
IL NOSTRO STAFF VI SAPRÀ INDICARE LA DISPONIBILITÀ DI OGNI TAGLIO

TAGLIATE

di manzo



AL SALE E ROSMARINO 19

SU RADICCHIO ROSSO E 21

FORMAGGIO DI FOSSA

di Sogliano sul Rubicone

DELL'OSTE 21

Rucola, pomodorini e scaglie di parmigiano reggiano

SU PIETRA LAVICA 21

Con salse

FILETTO

di black angus



ALLA GRIGLIA 25

AL PEPE VERDE 28

ALL'ACETO BALSAMICO 28

Di Modena invecchiato

SU PIETRA LAVICA 26

Con salse

DALLA GRIGLIA

a carbone

GRIGLIATA MISTA 15

Grigliata romagnola di suino

TAGLIATA DELICATA 15

Petto di pollo grigliato, pomodorini, rucola e scaglie di Parmigiano reggiano

COSCIA DI CASTRATO 14

Alla brace

COSTOLETTE DI ABBACCHIO 20

Costine di agnello scalzato, scottate sulla griglia ardente

LE BASSE TEMPERATURE

PICCIONE IN SALMÌ 18

COSTINE DI MAIALE 16

con salsa barbecue e patate arrosto

GALLETTO RUSPANTE 18

con le sue spezie e patate arrosto



I CONTORNI

PATATE AL FORNO 5

VERDURE ALLA GRIGLIA 7

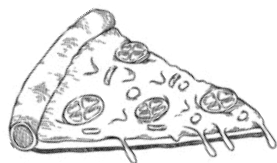
TEGAMINO DI ERBETTE 6

POMODORI IN GRATÈ 5

MISTICANZA 6

PINZIMONIO 10

PATATE FRITTE 5



LA PIZZERIA

con forno a legna

LE BASI

| | | | |
|--|---|---|---|
| FORNARINA BIANCA/ROSSA | 3 | PEPERONI FRESCHI | 7,50 |
| <i>con pomodoro e mozzarella</i> |  | PROSCIUTTO COTTO | 8 |
| MARGHERITA | 6,00 | PROSCIUTTO CRUDO | 9 |
| NAPOLI | 7,50 | <i>di Parma 18 mesi</i> | |
| <i>alici, origano</i> | | PANCETTA | 9 |
| ROMANA | 8 | LARDO DI COLONNATA | 10 |
| <i>alici, capperi, origano</i> | | GORGONZOLA | 8 |
| 4 STAGIONI | 9,50 | RADICCHIO ROSSO | 7,50 |
| <i>p. cotto, carciofi, olive, funghi trif.</i> | | RUCOLA | 7,50 |
| BUFALA | 9,50 | SALAME PICCANTE | 8 |
| <i>bufala e basilico</i> | | SALSICCIA | 8 |
| CAPRICCIOSA | 9,50 | SCAMORZA | 7,50 |
| <i>funghi trif., p. cotto, carciofi</i> | | TONNO | 9 |
| CALZONE | 8,50 | TONNO E CIPOLLA | 9,50 |
| <i>p. cotto, funghi trif.</i> | | ZUCCHINE | 7,50 |
| CALZONE FARCITO | 9,50 | WURSTEL | 7,50 |
| <i>p. cotto, funghi trif., carciofi</i> | | PATATINE FRITTE | 8 |
| CARCIOFI | 8 | FRIARIELLI | 8 |
| ASPARAGI | 8 | <i>con mozzarella</i> |  |
| CIPOLLA DI TROPEA | 7,50 | BIANCANEVE | 5 |
| FUNGHI FRESCHI | 7,50 | 4 FORMAGGI BIANCA | 9,50 |
| FUNGHI TRIFOLATI, P.COTTO | 9 | <i>scamorza, gorgonzola, parmigiano</i> | |
| FUNGHI TRIFOLATI | 8 | <i>con pomodoro</i> |  |
| FUNGHI PORCINI | 9,50 | POMODORO | 5 |
| SPECK | 9 | MARINARA | 5,5 |
| MELANZANE | 7,50 | <i>aglio, origano</i> | |
| OLIVE NERE | 7,50 | | |
| POM. DATTERINO | 7,50 | | |



LE PROPOSTE del pizzaiolo

LE BASI

con pomodoro e mozzarella



con pomodoro e burrata



BOSCAIOLA

funghi freschi/trifolati/porcini

10

REGINA MARGHERITA

pom. datterino, olio evo, basilico

11

CANNAFISSA

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

12,50

DELIZIOSA

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

13

CAPRESE

pom. datterino, bufala, basilico

10

con mozzarella



CAMPAGNOLA

melanzane, salsiccia, pom. datterino e parmigiano

11

LARDOSA

bufala, radicchio rosso, gorgonzola, lardo

13

CENACOLADA

gorgonzola, pancetta, asparagi, salsiccia

12

RUSTICA

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

11

CRUDAIOLA

p. crudo di Parma, rucola, parmigiano

10

TOSCANA

olive nere, salsiccia, lardo di colonnata, rucola

13

DOLOMITI

gorgonzola, porcini, speck

12

MEDITERRANEA

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

11

GOLOSA

porcini, bufala e p. crudo di Parma

12

TUTTOACRUDO

tonno, olive taggiasche, pomodorini e rucola

12

JESSI

radicchio rosso, scamorza, speck

10,50

PUGLIESE

bufala, salsiccia e friarielli

13

VEGETARIANA

melanzane, zucchine, radicchio rosso, funghi freschi, rucola

9,50

SANDRINO

bufala, pecorino, pere e noci

12

LE GIGANTI

da 1/2 metro

MARGHERITA 16

FARCITA 20

STRAVAGANTE 27

max 3 ingredienti

a fantasia vostra
o del pizzaiolo

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



— Aggiunta di PALETA DI PATA NEGRA IBERICO 100% BELLOTA 20€ —



— Aggiunta: da 0,50 a 4,5€ —

— Baby: - 0,50 € —

— Stesa: +2€ —

— Doppio impasto: +2€ —

Coperto: 3€



I MENÙ DELLA CASA

Giro pizza

PIZZE FARCITE
A fantasia del pizzaiolo

GELATO MANTECATO

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

18€

min. 4 persone

Coperto e acqua microfiltrata
inclusi nel prezzo

Tutte le sere escluso Sabato, Domenica, festivi e prefestivi

Bistecca

TAGLIERE DELL'OSTERIA

COSTATA DA 500 GR.

PATATE AL FORNO

30€

A persona

Bevande e coperto
esclusi

Della casa

PER QUALSIASI TIPO DI EVENTO

Chiedi al nostro
personale di sala



KOBE
Beef



Nella lunga storia del genere umano
(e anche del genere animale) hanno prevalso
coloro che hanno imparato a collaborare ed a
improvvisare con più efficacia



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.