

## Menu Tradizionale

Salumi misti nostrani e piada  
Tagliatelle al ragù e Strozzapreti con ratatouille di verdure  
Grigliata di carni miste  
Tavolozza di Verdure  
Sorbetto  
Caffè  
32

## Gli Antipasti

Squacquerone romagnolo e rucola	5,00
Prosciutto saporito dell'alta Valmarecchia	6,00
Prosciutto di Parma 24 mesi	6,00
Salumi tradizionali nostrani	7,00
Budino di piselli, guanciaie e pane croccante con erbe	9,00
Carpaccio di Marchigiana con petali d'ortaggi di stagione e pomodori confit	10,00
Tartare di manzo crudo della Valmarecchia, Parmigiano "Solo di Bruna", uovo marinato e mostarda di frutta	10,00
Formaggi freschi a pasta molle – Selezione del giorno- con miele e confetture artigianali	10,00

Selezione di Antipasti      A partire da 2 persone. A persona 12,00

Porchetta nostrana, salumi tradizionali, squacquerone e rucola

## La Pasta fatta in Casa

Strozzapreti a modo nostro con ratatouille di verdure e taggiasche	7,00
Tagliatelle al ragù classico di manzo	7,00
Gnocchetti di patate con crema di zucchine e maggiorana	8,00
Cappelletti tradizionali in brodo misto di manzo e gallina allevata a terra	9,00
Passatelli di pane bianco, pane integrale e Parmigiano 33 mesi saltati con bietole e salsiccia dei nostri mastri macellai	8,00
Ravioli ripieni con erbe di campo, ricotta e Parmigiano 33 mesi con ragù leggero di galletto bio e pomodori datterini	12,00

(min. 2 persone) a persona 7 con Tagliatelle e Strozzapreti

## I Contorni

Misticanza	3,00
Misticanza con petali di ortaggi	5,00
Patate arrosto	4,00
Erbe di stagione saltate in padella	4,00
Gratinati misti	4,00
Verdure dell'orto alla piastra	6,00
Tavolozza di contorni misti	6,00

## Dalla padella...

Tagliata di entrecôte di scottona in glassa di erbe aromatiche  
con contorno di verdure alla plancia 17,00

Spiedone di filetto di manzo arrosto  
con porcini e patate aromatizzate al rosmarino 21,00

## ...alla brace!

*Tutte le carni vengono tagliate al momento nella nostra Macelleria  
e cotte a fuoco vivo nel grande camino su braci di legno pregiato*

### La grigliata di Casa Zanni

*Con braciola di coppa, costine di maiale, salsiccia, fegatelli (secondo  
disponibilità) e castrato*

Per una persona .....13,00

Per 2 persone o più - A persona .....11,00

Braciola d'agnello regionale all'etto 3,00

Costine d'agnello regionale all'etto 3,50

Salsiccia di maiale di nostra produzione 8,00

Mezzo pollo Guidi di Roncofreddo 8,00  
a lento accrescimento

Baffa di costine di maiale 9,00

Spiedi di carne bianca mista 9,00

Spiedini di manzo della Valmarecchia e salsiccia 13,00

Spiedi di Fegatelli avvolti nella pancetta (secondo disponibilità) 10,00

# Le bistecche

*Direttamente dal banco macelleria alla Griglia*

*Casa Zanni nasce nel 1919 come Osteria-Macelleria.*

*Da sempre ci affidiamo ai migliori allevamenti, qualificati e certificati, primo tra tutti la **FATTORIA FONTETTO** di Novafeltria con cui collaboriamo da più di vent'anni.*

*I nostri esperti macellai si occupano di tutte le fasi di lavorazione (disosso, frollatura e taglio) con particolare attenzione alla frollatura che non è mai inferiore ai 30 giorni.*

SCOTTONA Giovane femmina di bovino.

La carne di Scottona è caratterizzata dalla presenza di 'marezzature' che durante la cottura si sciolgono e conferiscono alla carne un gusto delizioso e una proverbiale fragranza.

Fiorentina di Scottona	minimo 7 etti, all'etto	5,50
Costata di Scottona	minimo 5 etti, all'etto	4,50

VITELLONE Carne di bovino maschio adulto

Fiorentina di vitellone	minimo 7 etti, all'etto	4,50
Costata di vitellone	minimo 5 etti, all'etto	4,00

---

Entrecôte	all'etto	5,00
-----------	----------	------

Filetto	all'etto	8,00
---------	----------	------

Braciola di vitello Qualità tripla A	all'etto	3,50
---	----------	------

# I Dolci

Sorbetto al limone	3,00
Sorbetto al caffè	3,00
Coppa di gelato artigianale <i>(Gusti assortiti: Fiordilatte, crema, bacio, cioccolato, nocciola, stracciatella, pistacchio, fragola, limone, yogurt, Kinder)</i>	4,00
Cremoso allo yogurt bianco, culis di Passion fruit e sfoglia croccante	5,00
Cappuccino al mascarpone con amarena e pralinato di frutta secca	6,00
Tartelletta con crema di ricotta e centrifugati di albicocca, mirtillo e ciliegia	7,00
Frutta di stagione	5,00

