



CASA ZANNI

dal 1919

L'UNICO COSÌ

---

...L'ARIA E IL SOLE DELLA NOSTRA TERRA  
HANNO REGALATO AGLI UOMINI  
IL PROFUMO DELLA PIADA,  
L'ALLEGRIA DEL VINO  
E IL SAPORE DELLA CARNE...'  
DAL 1919 CASA ZANNI PORTA A TAVOLA  
LO SPIRITO DI QUESTO MONDO...

---

## La Piada di Casa Zanni

LA NOSTRA PIADA NASCE AGLI INIZI DEL SECOLO SCORSO  
DA ANTONIO ZANNI, DETTO BOLI.  
CON LA FARINA DI GRANO DEI COLLI VERUCCHIESI  
E LO STRUTTO CHE LUI STESSO PRODUCEVA  
CREÒ UNA PIADA DAL SAPORE INCONFONDIBILE  
E DALLA **CIRCONFERENZA ' FUORI DAL COMUNE'**, BEN 35 CM.  
ANCORA OGGI LA NOSTRA PIADA È PREPARATA CON LA STESSA RICETTA,  
**TIRATA A MANO CON IL MATTARELLO DI LEGNO DALLE ARZDORE  
E COTTA SULLA STUFA A LEGNA.**

---

Servizio, coperto e piada €2,50

Piada extra € 1,30 cad.

## ◊ I MENU ◊

*Si richiede menu uguale per tutto il tavolo*

### ◊ Piccolo Menu ◊

Strozzapreti alla salsiccia o Tagliatelle al ragù

Grigliatina di maiale

Patate al forno

½ Acqua Minerale – ¼ Vino della casa

25 € A persona (non divisibile)

*Per minimo 2 persone – Coperto incluso*

---

### ◊ Menu Tradizionale ◊

Salumi tradizionali nostrani e Piada

Bis di primi

Strozzapreti alla salsiccia

Tagliatelle al ragù classico di manzo

Misto griglia romagnolo

Contorni della arzdora

Dolci secchi romagnoli

Caffè

½ Acqua Minerale – ¼ Vino della casa

35 € A persona (non divisibile)

*Per minimo 2 persone – Coperto incluso*



## ♦ GLI ANTIPASTI ♦

TARTARE CLASSICA di manzo <i>battuta al coltello</i> con le sue salse: cipolla caramellata, paté di olive, senape, spuma di parmigiano ( <i>uovo crudo a richiesta</i> )	16,50
TARTARE CAMPAGNOLA di manzo <i>battuta al coltello</i> condita con sale, pepe, julienne di pomodori secchi e capperi	17,50
<b>TARTARE DI BISONTE</b> <i>battuta al coltello</i> con le sue salse: cipolla caramellata, paté di olive, senape, spuma di parmigiano ( <i>uovo crudo a richiesta</i> )	26,50
Carpaccio di Chianina con rucola e grana	12,00
Carpaccio di carne salada di <i>nostra produzione</i> con agrumi ed insalata croccante	12,50
Tortino di melanzane con coulis di pomodori	9,50

## Dal banco dei Salumi

Squacquerone artigianale di Romagna e rucola	7,50
Prosciutto di Parma 30 mesi IGP	11,50
Culatello di Langhirano e Burattina	13,50
Salumi tradizionali nostrani	12,00
Misto di formaggi freschi e stagionati con confettura e miele	12,50

### **IL GRAN TAGLIERE** per 2 persone

Salumi misti, Pecorino Romagnolo e Pecorino in foglia di noce, Carciofo alla romana  
32,00

**SELEZIONE DI ANTIPASTI** per 2 persone 25,00  
Porchetta fatta in casa, Salumi misti, Squacquerone e rucola

## ◊ I PRIMI ◊

*con la pasta fatta in casa*

Strozzapreti a modo nostro alla salsiccia  
11,00

Tagliatelle al ragù romagnolo  
11,00

Tagliatelle al cinghiale  
14,00

Passatelli con speck, radicchio croccante e  
formaggio all'Ambra di Talamello  
13,50

Gnocchetti di patate con crema di zucca,  
salsiccia nostrana e ricotta salata  
12,50

Cappelletti tradizionali  
in brodo misto di manzo e gallina  
13,50

Ravioli ripieni con spinaci, parmigiano e ricotta  
al ragù di galletto, erbe aromatiche e pendolini  
13,50

---

## ◊ LE VERDURE ◊

Insalata verde	5,00
Insalata mista con ortaggi di stagione	6,00
Patate arrosto	6,00
Bietole e cicoria cotte al vapore	6,00
Gratinati misti	6,00
Verdure grigliate	6,00
Contorno misto con patate arrosto e verdure in gratin	7,50

---

## ◆ LE CARNI ◆

Stinco di maiale al forno con patate al rosmarino	15,50
Coniglio ripieno in porchetta con melanzane romagnole	13,00
Galletto alla cacciatora	13,00
Carrè di agnello con olive taggiasche e timo	16,00
Spezzatino di Cinghiale nostrano con crostone di polenta	17,00

## I classici alla Griglia

TUTTE LE CARNI VENGONO **TAGLIATE AL MOMENTO** dai nostri macellai  
E COTTE A FUOCO VIVO SU BRACI DI LEGNO PREGIATO

### **MISTO GRIGLIA ROMAGNOLO** 15,00

La Grigliata preparata, come da antica tradizione contadina  
con le specialità dalla giornaliera lavorazione  
del maiale e del castrato

### **LA GRANDE GRIGLIATA** per 2 persone 36,00

Con Salsicce, costine di maiale, pancetta, agnellone,  
spiedini misti e capocollo

Costine d'agnellone regionale	16,50
Bracioline d'agnellone regionale	14,00
Spiedini bianchi di pollo e tacchino	11,50
Cosce di pollo disossate e condite con sale, pepe e rosmarino	12,00
Galletto BIO	13,50
Baffa di costine di maiale	9,50
Salsiccia di maiale di nostra produzione	9,00
Spiedi di Fegatelli avvolti nella pancetta	11,50

## Dalla vetrina di Frollatura

CI OCCUPIAMO DIRETTAMENTE DI TUTTE LE FASI DI LAVORAZIONE  
CON PARTICOLARE ATTENZIONE ALLA

**FROLLATURA in DRY AGING - MAI INFERIORE AI 40 GIORNI.**

Per conoscere l'effettiva MAREZZATURA chiedere la Maître.

ALL'ETTO

### **TOMAHAWK al JACK DANIEL'S**

Tomahawk Irlanda marinata con whiskey Jack Daniel's,  
frollata al burro e pepe rosa (circa 1,2 Kg) 9,00

**TOMAHAWK** Irlanda (circa 1-1,2 Kg) 8,00

### **CHIANINA**

Fiorentina 8,00

Costata 6,50

### **BIANCO DEL PIEMONTE**

Fiorentina 7,50

Costata magra 6,00

### **LE SPECIALI** (secondo disponibilità)

Fiorentina 9,00

Costata 8,00

---

## I filetti di Manzo

**FILETTO AI PORCINI** 28,00

**FILETTO AL PEPE VERDE** con crostone  
di pane casereccio all'ortica e miele 26,00

**SPIEDONE DI FILETTO** con  
verdure di stagione, olio evo al rosmarino 23,00

**Filetto alla griglia** (gr 250) 25,00

## Le Tagliate

Tagliata di Manzo con rucola e Grana 22,00

Tagliata di manzo  
con sale dolce di Cervia e rosmarino 21,00

Tagliata di Bisonte 28,00

---

# ◆ LE LOVERIE ◆

**LOVERIA S.F. [DAL ROMAGNOLO 'LECCORNIA, PRELIBATEZZA']**  
I DOLCETTI BUONI A CUI NON SI RESISTE, CHE MANGI ANCHE SE HAI LA PANCIA PIENA

ZUPPA INGLESE 6,00  
con pan di Spagna all'alchermes,  
cioccolato e crema

TORTA DELLA NONNA 6,00

TIRAMISU' 6,00  
con savoiardi bagnati al caffè, crema al mascarpone,  
e gocce di cioccolato

CREME CAMEL 5,50

PANNA COTTA 5,50  
con caramello salato

SORBETTO AL LIMONE 3,00

*Frutta Fresca (secondo disponibilità)*

---

## Le Bevande

Acqua minerale 0,75 lt. Naturale e frizzante 2,50

Vino rosso o bianco da tavola – 1 boccale 9,50

½ boccale 5,50

¼ boccale 4,50

Vino bianco frizzante ½ boccale 6,00

¼ boccale 4,00

Vino *al calice (secondo disponibilità)*

rosso o bianco o prosecco o passito 5,00

Bibite in lattina 4,00

Coca cola lt. 1 7,00

Birra Franziskaner cl50 6,00

Birra Ichnusa cl33 4,00

Birra Ichnusa cl66 6,50

Birra Menabrea cl33 4,50

Birra alla spina piccola 4,00

Birra alla spina grande 5,50

---