



## MENÙ

**SERVIZIO PRANZO E CENA PRENOTAZIONI**  
**ALLO ☎ 051 857321 !**

**COPERTO € 2,50**

**ACQUA microfiltrata € 1,50 spinata al momento**

(acqua microfiltrata con impianto conforme al D.M. della Salute n. 25/2012, somministrata in contenitori conformi lavati e disinfettati ad uso alimentare al Reg CE 10/2011 e s.m.i)

**BENVENUTI NEL NOSTRO MONDO 🌍, FATTO DI  
ECCELLENZE E FANTASTICI PRESIDI SLOW FOOD,  
UN VIAGGIO TRA LA NOSTRA TRADIZIONE ED  
ALCUNE STRABILIANTI INNOVAZIONI.**

**⚠ LA NOSTRA PAROLA D'ORDINE È QUALITÀ,  
POCHE COSE, FRESCHISSIME  
E FATTE CON IL CUORE ❤ .**

**BUON DIVERTIMENTO**

**QUESTO È IL PIATTO CHE PIÙ CI  
RAPPRESENTA, QUELLO CHE CI HA FATTO  
ESISTERE**

**• IL NOSTRO PIATTO FORTE...**

**Le TAGLIATELLE VERDI ALL'ORTICA**

con il RAGU' della Nonna Iole, cotto per ben 7 ore in  
vapor control Fogacci, una nocina di burro al salto....

**PORZIONE NORMALE**

**€ 14**

**PORZIONE GIGANTE PER GLI EROI € 18**



**PER MOTIVI DI SPAZIO E DI LOGISTICA**

**NON** IMPIATTIAMO PIÙ DI **4** TAGLIATELLE  
CONSECUTIVAMENTE, VI FAREMO DELLE PIROFILE DA  
CONDIVISIONE

## ABBIAMO FATTO ANCHE QUESTA... ...LA CROCCOLOSA ALLA ROSSINI 😊

La nostra idea 💡 di **ROSSINI**, base crescentina croccante al forno, condita con salsa di pomodoro 🍅 tosto, mozzarella **fior di latte DOP**, all' uscita **uova sode** e la nostra **Mayo** artigianale... una nostra personale interpretazione  
**In onore della famosa "Pizza alla Rossini"**

€ 16



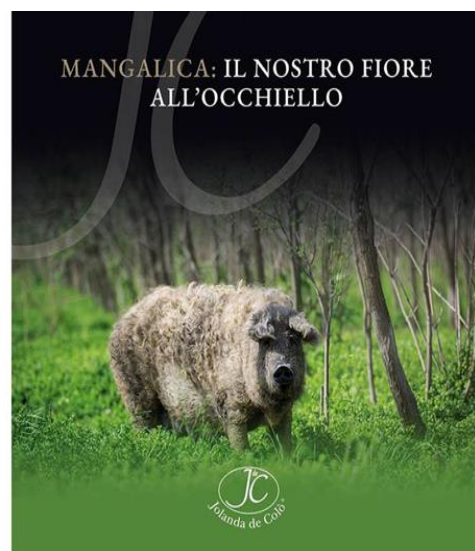
### Storia della vera ricetta...

La pizza Rossini è una specialità tipica di Pesaro, nata negli anni '60 come alternativa alla colazione salata, e poi diventata un piatto molto amato anche nella ristorazione. Si tratta di una pizza Margherita guarnita con uovo sodo e maionese. Il nome è un omaggio al compositore Gioachino Rossini, nato a Pesaro.

# La Lingua in salsa verde...

-La nostra idea di **Lingua in salsa verde**... Lingua di **Maiale di razza Mangalica**, cotta in confit, lievemente **affumicata** in **legno di ciliegio**, tagliata **FREDDA** e servita con la nostra interpretazione di **salsa verde**.

(PIATTO FREDDO) € 18



**LA NOSTRA SALSA VERDE È DIVERSA DA TUTTE LE ALTRE, SI TRATTA DI UNA RICETTA DI FAMIGLIA CHE SI TRAMANDA DA PIÙ DI CENTO ANNI...**

## IL TONNATO 2.0 UNO DEI NOSTRI MUST

- È Tonnato 🇮🇹 ... Il Pastrami Tonnato

Il nostro unico ed inimitabile super **Pastrami di Manzo** speziato al pepe **ITALIAN STYLE**, punta di petto, massaggiata con spezie e **pepe Arlecchino**, cotta a bassa temperatura per **12 ORE**, servita fredda con la **salsa tonnata alla vecchia maniera** e le **cipolle viola marinate**.

**½ PORZIONE      € 14**  
**PORZIONE INTERA € 28**



**PIATTO CHE FA INNAMORARE** ❤️

# L'EMILIA NEL PIATTO, IL NOSTRO ORGOGLIO, IL NOSTRO RICORDO D'INFANZIA

IL MITICO SALAME ROSA BONFATTI PRESIDIO SLOW FOOD

**Salame Rosa Bonfatti Presidio Slow Food**, tagliato sottile sottile, lo serviamo con le nostre **GOCCE DI PEPERONI GIALLI & ROSSI** I colori di **MEDICINA CITY**.

**MEZZA PORZIONE**

**€ 9**

**UNA PORZIONE ADATTA ALLA CONDIVISIONE**

**€ 18**

**⚠ NOI FACCIAMO ATTENZIONE A QUELLO CHE VI DIAMO DA GUSTARE**  
**ALLEVAMENTO E MACELLAZIONE, RISPETTANO LE REGOLE DELLA FILIERA DI BENESSERE**



**ANIMALE.**

## **UN PO' DI CURIOSITÀ:**

Il Salame rosa, l'antico salume bolognese salvato dai produttori locali...

...Parente della mortadella, questo particolare salume artigianale, oggi poco conosciuto, ma un tempo era un vero vanto Emiliano degno protagonista delle tavole dei regnanti.

Dopo una grande fama a fine Ottocento ha rischiato di sparire, ma è stato salvato dall'oblio da alcuni produttori locali che ancora oggi lo preparano come un tempo.

**Bonfatti salumi a nostro parere è riuscita a valorizzare e a dar nuova vita a questo Salume cotto chiamato un tempo RE DEI SALUMI.**

# L'OSTERIA E LA BATTUTA CHE NON FA RIDERE, MA SORRIDERE 😊

Un fantastico presidio SLOW FOOD

Battuta **CRUDA** di "**FASSONA DI RAZZA PIEMONTESE**" (150 gr), latte fermentato, sale in cristalli di Maldon, pepe Arlecchino, olio evo e la nostra interpretazione di sfera molecolare, **Oliva non Oliva** un omaggio ai fratelli e maestri della sferificazione **Albert e Ferran Adrià**, con grande umiltà abbiamo eseguito anche noi questa magnifica tecnica, creando un' esplosione di **oliva** che vi lascerà a papille felici.

€ 26



Slow Food®  
Presidio



SISTEMA QUALITÀ NAZIONALE  
**FASSONE**  
DI RAZZA PIEMONTESE

Una magia dell'Osteria...

# Menù

## Antipasti

- **LA MAGNIFICA ciotola di ragù da toccio**  
Con il Ragù della Nonna Iole, il più buono del Mondo 🌍. (ANCHE ½ PORZIONE)  
⚠ Anche sottovuoto abbattuto freddo per le tue scorte 30 € al kg **€ 14**
- **IL NOSTRO MITICO Friggionato di Friggione di Cipolla 🍷 Top, targato Slow food, con sua maestà 👑 la MORTADELLA CLASSICA BONFATTI**  
La ciotola di Friggione di cipolla, ristretto di pomodoro 🍅, con la Mortadella Bonfatti PRESIDIO SLOW FOOD caramellata e pepe arlecchino.  
(ANCHE ½ PORZIONE)  
⚠ Anche sottovuoto abbattuto freddo per le tue scorte 30 € al kg **€ 14**

## Primi

- **LO SPAGHETTONE CON LA VOGLIA DI CIPOLLA 🍷**  
Spaghettoni artigianali fatti al torchio, saltati con il nostro super inimitabile Friggionato di Friggione di Cipolla 🍷 Top, targato Slow food, con sua maestà 👑 la MORTADELLA CLASSICA BONFATTI caramellata, ristretto di pomodoro 🍅 e pepe arlecchino.  
**€ 16**
- **LA NOSTRA IDEA DI PAPPA AL POMODORO 🍷 ESTIVA (PIATTO FREDDO)**  
La nostra Pappa al pomodoro FREDDA, con pomodoro 🍷 Toscano, il nostro pane artigianale di semola rimacinata di grano duro, aglio e cipolla, pepe Arlecchino e basilico... LA PAPPA AL POMODORO 🍷 RINFRESCANTE, L' ESTATE NEL PIATTO 🍷  
**€ 12**
- **IL NOSTRO PIATTO FORTE... Le TAGLIATELLE VERDI ALL'ORTICA**  
con il RAGU' della Nonna Iole, cotto per ben 7 ore in vapor control Fogacci, una nocina di burro al salto come da nostra tradizione...  
**PORZIONE NORMALE € 14**  
**PORZIONE DA EROI € 18**

⚠ PER MOTIVI DI SPAZIO E DI LOGISTICA NON IMPIATTIAMO PIÙ DI 4 TAGLIATELLE CONSECUTIVAMENTE, VI FAREMO DELLE PIROFILE DA CONDIVISIONE.

## Secondi

- **È Tonnato 🇮🇹 ... Il Pastrami Tonnato**

Il nostro unico ed inimitabile super **Pastrami di Manzo** speziato al pepe **ITALIAN STYLE**, punta di petto, massaggiata con spezie e **pepe Arlecchino**, cotta a bassa temperatura per **12 ORE**, servita fredda con la **salsa tonnata alla vecchia maniera** e le **cipolle viola** marinate.

**½ PORZIONE      € 14**  
**PORZIONE INTERA € 28**

- **LA BATTUTA CHE NON FA RIDERE MA FA SORRIDERE 😊**

Battuta **CRUDA** di **"FASSONA DI RAZZA PIEMONTESE"** (150 gr), latte fermentato, sale in cristalli di **Maldon**, pepe Arlecchino, olio evo, e la nostra interpretazione di sfera molecolare, **Oliva non Oliva** un omaggio ai fratelli e maestri della sferificazione **Albert e Ferran Adrià**, con grande umiltà abbiamo eseguito anche noi questa magnifica tecnica, creando un' esplosione di **oliva** che vi lascerà a papille felici. ( 🍷 UN FANTASTICO PRESIDIO SLOW FOOD )

**€ 26**

- **LA CROCCOLOSA "TU MANCIA PULPETTE"**

**CRESCENTINA SUPER CROCCANTE AL FORNO**, con crema di **Mascarpone** salato e crema di **Cipolla** caramellata coltivata a **Medicina**, con le polpette al forno di **Manzetta del Battachef**.

**€ 18**

**MENZIONATA SULLA GUIDA DEL...**



## Contorni

- **L' ERBETTE ALLA VECCHIA MANIERA...**BIETOLA e foglie di cavolo riccio **KALE** spadellate con aglio, olio evo e peperoncino... la semplicità del buono. **€ 8**
- **I FUNGHI CARDONCELLI** saltati al **Burro di Panna centrifugata**, aglio, **Erbette di Provenza**, sale aromatico e **Pepe Arlecchino** **€ 12**

# I dolci dell'Osteria fatti da noi

- **LO ZAVAGLIO DEL DUCA**

La nostra mitica nuvola di Zabaione montato al **MARSALA DOP RISERVA**, con le fantastiche **Mandorle** brinate di **Giuliano detto Mandorlex...**

**€ 9,00**

- **IL CICCIO PISTACCHIO DEL CIOCCO PACIOCCO**

Nuvola di Mascarpone montato con **DOPPIA** crema di **PISTACCHIO REALE AL 99%**, fondata di **Cioccolato fondente GRAN CRU** Sur del Lago **Venezuela** e granella di **Pistacchio** soffiata.

**€ 10,00**

- **IL SORBETTO LIME & MENTA, ESTIVO E DIGESTIVO**

Sorbetto **artigianale** al cucchiaino, mantecato al **Lime & Menta**

**UNA PALLINA € 4,00**

**DUE PALLINE € 8,00**

 **IL NOSTRO SORBETTO È PRIVO DI GLUTINE E LATTOSIO**

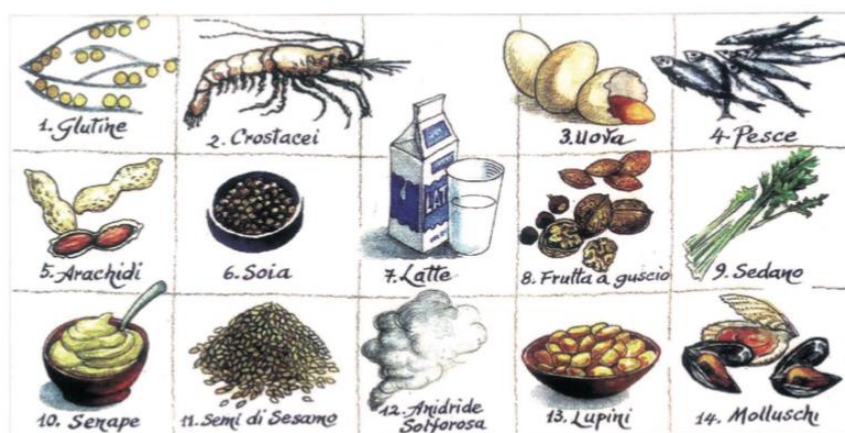


# ALLERGENI?

## Chiedi al personale:

**SE SOFFRI DI ALLERGIE OD INTOLLERANZE ALIMENTARI  
SEGNALALO AL NOSTRO PERSONALE CHE SAPRA' METTERTI  
IN CONDIZIONE DI EVITARE I GENERI CHE CONTENGONO  
PRODOTTI AI QUALI SEI ALLERGICO OD INTOLLERANTE.**

Sappi comunque che i cibi e le bevande offerti in questo locale sono prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano e si servono prodotti contenenti i seguenti allergeni:



e che non è possibile escludere una contaminazione crociata specialmente in presenza di servizio libero o di buffet.



### **ALLERGENI**

Gentile cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nei migliori dei modi.

### **ALLERGEN**

Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.

### **ALLERGIEN**

Lieber Besucher , wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getranke. Wir sind bereit, sie in der besten Weise zu beraten.

### **ALLERGENE**

Cher visiteur, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure facondo.

\*cibi freschi abbattuti

