



La piada di Casa Zanni

L'originale ricetta della piada di Casa Zanni nasce agli albori del secolo scorso da Antonio Zanni, detto Boli, che da poco aveva aperto l'osteria con annessa macelleria. Con la farina di grano dei colli verucchiesi e lo strutto che lui stesso produceva, volle creare una piada dal sapore inconfondibile e dalla circonferenza inusuale.

Ancora oggi la nostra piada è preparata secondo questa originale ricetta, tirata a mano con il mattarello di legno dalle arzdore e cotta sulla stufa a legna.

Una piada speciale e fragrante dal gusto semplice e naturale che sprigiona, oggi, come allora, tutti i profumi e i sapori della nostra terra.

Solo Carni Selezionate

Casa Zanni nasce nel 1919 come osteria-macelleria.

Da quasi cento anni selezioniamo i migliori allevamenti qualificati e certificati per avere un prodotto genuino e di altissimo livello, primo tra tutti la Fattoria Fontetto di Novafeltria con cui collaboriamo da più di vent'anni.

Qui gli animali vengono allevati in stalle ideate e costruite per rispettare il benessere dei bovini e l'alimentazione è a base di colture autoctone della Valmarecchia. Infine, il Macello CEE a Campiano ci permette di ottenere un prodotto a km '0'.

Cerchiamo con questo di offrire ai nostri clienti un prodotto locale che rappresenti il meglio anche per rapporto qualità/prezzo

I prodotti con cui amiamo lavorare

Vini di Casa Zanni dalla Tenuta di Montefarneto

Olio E.V.O. 'Salus' dalla Tenuta di ;Montefarneto

Agro di vino tradizionale 'Nonno Boli'

Aceto balsamico di Modena I.G.P Leonardi

Sale 'dolce' di Cervia riserva Camillone

I Formaggi selezionatissimi e della migliore qualità di Baldazzi

Le composte e le confetture artigianali di Luvirie

Il formaggio di Fossa D.O.P. di Sogliano al Rubicone, fosse Pellegrini

I polli BIO dell'azienda Guidi di Roncofreddo

Le ciliegie sotto spirito e il nocino a 'Km -1'di Mastro Mimmo

Le erbe aromatiche del nostro giardino

e tanti altri....

Gli Antipasti

Carpaccio di Marchigiana, con salsa al tartufo nero e pecorino del Montefeltro	14,00
Tartare di manzo crudo della Valmarecchia, crema di Parmigiano e ristretto di sangiovese con miele e agrumi	10,00
Cestino di pane croccante, cavolo rosso e gambuccio rosolato al balsamico	8,00
Zucca dell'orto arrostita con formaggio Bucciattello fuso	7,00

dalla Salumeria

Squacquerone artigianale di Romagna e rucola	5,00
Prosciutto saporito dei nostri Appennini	6,00
Prosciutto di Parma 24 mesi	6,00
Salumi tradizionali nostrani	7,00
Misto di formaggi freschi e stagionati	10,00
<i>Scelti con cura dallo chef e accompagnati da miele e confetture</i>	
Formaggio di fossa DOP. di Sogliano al Rubicone, fosse Pellegrini	7,00 (secondo disponibilità)

Selezione di Antipasti A partire da 2 persone. A persona 12,00
Porchetta nostrana, salumi tradizionali, squacquerone e rucola

La Pasta fatta in Casa

Ravioli ripieni con erbe di campo, ricotta e Parmigiano di bruna con ragù leggero di galletto bio e pomodori datterini	12,00
Cappelletti tradizionali in brodo misto di manzo e gallina	11,00
Passatelli di pane semi-integrale e Parmigiano in brodo	9,00
Gnocchetti di patate con crema di zucca e pecorino del Montefeltro	8,00
Tagliatelle al ragù classico di manzo	7,00
Strozzapreti a modo nostro alla salsiccia	7,00
Zuppa di fagioli borlotti, porcini e timo	8,00

I Contorni

Misticanza	3,00
Misticanza con ortaggi	5,00
Patate arrosto	4,00
Bietole e cicoria saltate in padella	4,00
Gratinati misti	4,00
Verdure alla griglia cotte al momento	5,00
Contorno misto (patate arrosto, erbe e gratinati)	6,00

Le Carni

Il Forno e la Padella

Spiedone di filetto di manzo, porcini e patate rosolato in padella con timo e maggiorana	21,00
Tagliata di fracosta di Scottona saltata in padella con sale dolce di Cervia, rosmarino e taccole	16,00
Tagliata di fracosta di Scottona glassata al sangiovese 'Roccamastino' e patate arrosto	17,00
Millefoglie di verdure nel coccio con silano affumicato	12,00

La Griglia

Le carni vengono tagliate al momento a mano dai nostri esperti macellai e cotte a fuoco vivo nel grande camino su braci di legno pregiato

Il misto Griglia di Valerio

La Grigliata preparata, come da antica tradizione contadina della Valmarecchia, con le specialità dalla giornaliera lavorazione del maiale e del castrato (ca.400gr)
.....12,00

Costine d'agnellone regionale	16,00
Braciocole d'agnellone regionale	14,00
Spiedini di manzo della Valmarecchia e salsiccia	13,00
Spiedi di carne bianca mista	9,00
Baffa di costine di maiale	9,00
Salsiccia di maiale di nostra produzione	8,00
Mezzo pollo alla griglia (tempo di cottura: 30' ca)	10,00
<i>Il pollo BIO dell'azienda Guidi di Roncofreddo, a lento accrescimento con alimentazione vegetale e senza uso di antibiotici</i>	
Spiedi di Fegatelli avvolti nella pancetta (secondo disponibilità)	10,00

Le Bistecche

I NOSTRI MACELLAI SI OCCUPANO DI TUTTE LE FASI DI LAVORAZIONE (disosso e taglio) CON PARTICOLARE ATTENZIONE ALLA FROLLATURA CHE È INFERIORE AI 30 GIORNI.

SCOTTONA Giovane femmina di bovino.

La carne di Scottona è caratterizzata da una grana fine e dalle 'marezzature' che durante la cottura si sciolgono e conferiscono alla carne una proverbiale fragranza e morbidezza.

Fiorentina di Scottona	minimo 8 etti	all'etto	5,50
Costata di Scottona	minimo 6 etti	all'etto	4,00

VITELLONE Carne di bovino maschio adulto

Il vitellone da carni pregiate caratterizzate da un alto valore nutritivo e dal sapore deciso

Fiorentina di vitellone	minimo 8 etti	all'etto	4,50
Costata di vitellone	minimo 6 etti	all'etto	3,50

Filetto di manzo	all'etto	7,50
Fracosta di manzo	all'etto	4,50
Braciola di vitello - Qualità tripla A	all'etto	3,50

I Dolci

Dolce 'Porcospino'	6,00
Zuppa Inglese	5,50
Torta al cioccolato fondente con salsa di pere e moscato	5,50
Cre moso allo yogurt BIO con culis di mandarino e sfoglia croccante	5,00
Tartelletta di pasta frolla, chantilly al mascarpone, pesche al brandy e amaretti	6,00
Ciambella romagnola e biscottini rustici	4,00
Coppa di gelato artigianale di nostra produzione <i>(3 gusti a scelta tra: Fiordilatte, crema, bacio, cioccolato, nocciola, stracciatella, pistacchio, fragola, limone, yogurt, Kinder...)</i>	4,50
Sorbetto al limone o al caffè	3,00
Frutta di stagione	5,00
<i>Consigliamo di assaggiare i dolci con un bel</i>	
Calice di 'Beata Bionda'	
Albana dolce di nostra produzione	2,50

