



## *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 manzo della Valmarecchia con yogurt magro e frutto della passione	10,00
Tartare di manzo crudo della Valmarecchia con pesto di capperi e acciughe e crema di Parmigiano 'Solodibruna'	10,00
Verdure dell'orto arrostate con formaggio Bucciattello fuso	8,00
Roastbeef con pomodoro ciliegino e olio al basilico	8,00
Ventaglio di patata novella con tomino fuso, crema di balsamico Leonardi ed erbe aromatiche	6,50
Salumi tradizionali nostrani	7,00
Prosciutto saporito dell'alta Valmarecchia	6,00
Prosciutto di Parma 24 mesi	6,00
Squacquerone artigianale di Romagna e rucola	5,00
Misto di formaggi freschi e stagionati	10,00
<i>Scelti con cura dallo chef e accompagnati da miele e confetture fatte in casa</i>	

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 bruno con ragù leggero di gallo bio e pomodori	12,00
Passatelli di pane semi-integrale e Parmigiano di bruno saltati con prosciutto affumicato, zucchine e pomodorini freschi	9,00
Gnocchetti con asparagi e pecorino bariccato del Montefeltro	8,00
Strozzapreti a modo nostro con sugo di salsiccia	7,00
Tagliatelle al ragù classico di manzo	7,00
Cappelletti tradizionali in brodo misto di manzo e gallina	11,00
Passatelli di pane semi-integrale e Parmigiano in brodo	8,00

Bis di Primi    A partire da 2 persone.                      A persona 7,50  
con Tagliatelle al ragù e Strozzapreti alla salsiccia

## I Contorni

Misticanza	3,00
Misticanza con petali di 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	6,00
Verdure dell'orto arrostate e stufate	5,50
Contorni misti (patate arrosto, erbe e gratinati)	6,00

## Dalla padella...

Tagliata di fracosta di Scottona saltata in padella con sale 'dolce' di Cervia, rosmarino e indivia stufata	15,00
Spiedone di filetto di manzo arrostito in padella con porcini, patate rosolate, ed erbe aromatiche fresche	21,00
Bocconcini di coniglio disossato in pancia di maiale con patate al rosmarino	14,00

## ...alla brace!

*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)*

Per una persona	.....13,00
Per 2 persone o più - A persona	.....11,00

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

*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 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 da una grana fine e dalle 'marezzature' che durante la cottura si sciolgono e conferiscono alla carne un gusto delizioso e una proverbiale fragranza.

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

Zuppa Inglese	5,00
Bicchiere di chantilly al mascarpone con frutti di bosco	5,00
Cremoso allo yogurt bianco e ananas	5,00
Tartelletta di pasta frolla con crema fredda di ricotta, frutta candita, gocce di cioccolato fondente e cioccolato fuso	6,00
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
Ciambella romagnola e biscottini rustici	4,00
Sorbetto al limone	3,00
Sorbetto al caffè	3,00
Frutta di stagione	5,00

