



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.

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 agli agrumi	10,00
Tartare di manzo crudo della Valmarecchia, crema di Parmigiano e cipolla di tropea caramellata	10,00
Sfogliata di sedano rapa, crema di ceci alla curcuma, ceci neri e fagiolini croccanti	9,00
Flan agli stridoli con fonduta di pecorino barricato del Montefeltro e pepe fiorito	8,00

dalla Salumeria

Squacquerone artigianale di Romagna e rucola	5,00
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>	
<u>Selezione di Antipasti</u>	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 galletto bio e pomodori datterini	12,00
Cappelletti tradizionali in brodo misto di manzo e gallina	11,00
Passatelli di pane saltati con julienne di zucchine e prosciutto affumicato	8,00
Gnocchetti di patate con pesto di basilico, pomodori ciliegini soleggiati e patata viola	9,00
Tagliatelle al ragù classico di manzo	7,50
Strozzapreti a modo nostro alla salsiccia	7,00

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
Rustichino di manzo con zucchine al balsamico	12,00
Tagliata di fracosta di Scottona saltata in padella con sale dolce di Cervia, rosmarino e filangè di verdure	16,00
Tagliata di fracosta di Scottona saltata in padella con rucola e Grana	17,00

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)*
.....13,00

Costine d'agnellone regionale	16,00
Braciole 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

Piccolo (gr. 200) 15,00

Medio (gr. 250) 20,00

Grande (gr.320) 25,00

Entrecôte di manzo

Piccola (gr.300) 15,00

Grande (gr. 400) 19,00

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

I Dolci

Tiramisù	6,00
Zuppa Inglese	5,50
Mousse cioccolato fondente con olio EVO e sale dolce di Cervia	6,00
Torta Camilla con crema inglese al rum agricolo	5,50
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

