



CASA ZANNI
dal 1919
L'UNICO COSÌ

“C'È UNA FIEREZZA ORMAI SCONOSCIUTA NEI GESTI CHE ANIMANO
CASA ZANNI.

C'È L'ALLEGRA, CHIASSOSA OSPITALITÀ DEI LUOGHI
CHE SI ALIMENTANO DEI SENTIMENTI ALTRUI.
CASA ZANNI È GIGANTESCA SPUGNA DELL'EMOZIONE.
DA CHI LA FREQUENTA ASSIMILA E INGURGITA PAROLE,
SGUARDI, SENSAZIONI.

RESTITUENDO IL TUTTO CON GLI INTERESSI:
ABBRACCI LARGHI, APPASSIONATI.

PENSATE ALLE POSATE COME A MANI LUNGHE E AFFUSOLATE.

SCETTRI DI METALLO SCINTILLANTE SUI QUALI ARROTOLARE TAGLIATELLE, CARPIRE BOCCONI DI CARNE
ARROSTITA, RIPARTIRE SPICCHI DI FECONDA PIADA.

CASA ZANNI È UN SENTIERO DA PERCORRERE SICURI.

È IL VINO DEL “RESUSCITARE” VIVACE E GIOCOLO.

È L'ESSERE SAZI E CONTENTI, MAI PIÙ PRIGIONIERI DELL'APPETITO”

La famiglia, il cibo, la memoria'
Marco Valeriani

◆ Piccolo Menu ◆

Gnocchetti di patate
crema di fossa, noci e radicchio rosso tardivo

Misto griglia romagnolo
Patate arrosto
Sorbetto
Caffè
Minerale

A coppia 50 €

◆ Menu Tradizionale ◆

Salumi tradizionali nostrani

Bis di primi
Tagliatelle al ragù classico di manzo
Strozzapreti alla salsiccia

Grigliata di saporita di maiale
Contorni della arzdora

Ciambella romagnola e biscottini rustici
Caffè
Minerale

A coppia 58 €

◆ Menu del Buongustaio ◆

Selezione di antipasti con salumi misti, squacquerone
e porchetta fatta in casa

Bis di primi
Ravioli ripieni con erbe di campo e ricotta
con ragù leggero di galletto Bio ed erbe aromatiche
Tagliatelle al ragù classico di manzo

Tagliata di Scottona con sale dolce di Cervia
e rosmarino
Contorni della arzdora

Zuppa Inglese

Caffè
Minerale

A coppia 72 €

Tutti i piatti sono serviti con
La Piada di Casa Zanni

L'ORIGINALE RICETTA DELLA NOSTRA PIADA NASCE AGLI ALBORI 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
CENTIMETRI

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.**

Piada e coperto €2,50

♦ GLI ANTIPASTI ♦

Tartare di filetto di manzo battuto al coltello,
con condimenti a vostra scelta (uovo a richiesta).....15,00

Carpaccio di Chianina con topinambur
e mandorle tostate.....10,00

TRITTICO D'AUTUNNO

Flan di zucca, Involtino di cavolo verza con Bucciattello,
Porcini alle erbe aromatiche
12,00

Crostoni di polenta gialla con ragù di cinghiale.....9,00

Tomino filante, speck e verdure grigliate con pesto di basilico.....8,00

Dal banco dei Salumi

Squacquerone artigianale di Romagna e rucola.....6,00

Prosciutto di Parma 30 mesi IGP.....8,50

Salumi tradizionali nostrani.....9,00

Culatello di Zibello e Burattina.....12,00

Misto di formaggi freschi e stagionati.....10,00

IL TAGLIERE per 2 persone

Salumi misti, Pecorino Romagnolo e Pecorino in foglia di noce, carciofo alla romana
28,00

SELEZIONE DI ANTIPASTI per 2 persone.....24,00

Porchetta fatta in casa, salumi misti, 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 ed erbe aromatiche
12,00

Gnocchetti di patate
crema di fossa, noci e radicchio rosso tardivo
12,00

Cappelletti tradizionali in brodo misto di manzo e gallina
11,00

Passatelli di pane e Parmigiano di bruna saltati
in brodo misto di manzo e gallina
9,00

Tagliatelle al ragù classico di manzo
8,50

Tagliatelle al ragù di Cinghiale
10,00

Strozzapreti a modo nostro alla salsiccia
8,00

Strozzapreti con broccoletti piccantini
e salsiccia nostrana rosolata
10,00

Zuppa di fagioli Lamon con maltagliati alla canapa
9,00

◆ LE CARNI ◆

I classici alla Griglia

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

MISTO GRIGLIA ROMAGNOLO.....13,50

La Grigliata preparata, come da antica tradizione contadina
con le specialità dalla giornaliera lavorazione del maiale
e del castrato (ca.450gr)

LA GRANDE GRIGLIATA per 2 persone
Con Salsicce, costine di maiale, pancetta, agnellone,
spiedini misti e capocollo
36,00

Costine d'agnellone regionale.....	16,00
Braciocole d'agnellone regionale.....	14,00
Spiedini bianchi di pollo e tacchino.....	9,00
Mezzo pollo BIO alla griglia.....	10,00
Baffa di costine di maiale.....	9,00
Salsiccia di maiale di nostra produzione.....	8,00
Spiedi di Fegatelli avvolti nella pancetta.....	10,00
Entrecôte di manzo nazionale piccola (gr.300).....	16,00
Entrecôte di manzo nazionale grande (gr. 400).....	20,00
Braciola di vitello- Qualità tripla A.....	3,50/hg.

◆ LE VERDURE ◆

Insalata verde	3,50
Insalata mista con ortaggi	5,00
Patate arrosto	4,00
Bietole e cicoria saltate in padella	4,50
Gratinati misti	4,50
Verdure grigliate	5,00
Contorno misto con patate arrosto e verdure in gratin	7,00

Dalla cella di frollatura

CI OCCUPIAMO DIRETTAMENTE DI TUTTE LE FASI DI LAVORAZIONE

CON PARTICOLARE ATTENZIONE ALLA

FROLLATURA in DRY AGING

MAI INFERIORE AI 40 GIORNI.

ALL'ETTO

CHIANINA

Fiorentina.....7,00

Costata.....5,50

BIANCO DEL PIEMONTE

Fiorentina.....6,00

Costata.....4,50

SASHI

Fiorentina.....7,00

Costata.....5,50

FIorentina O COSTATA SPECIALE (secondo disponibilità)

TOMAHAWK (circa 1 Kg)..... 6,50

Tagliate e filetti

Tagliata di Scottona con rucola e Grana.....16,00

Tagliata di Scottona con sale dolce di Cervia e rosmarino.....16,00

Tagliata di Scottona ai funghi porcini.....21,00

Spiedone di filetto di manzo, porcini e crostini di polenta
rosolato in padella con timo e maggiorana.....21,00

FILETTO UBRIACO

glassato al sangiovese 'Roccamastino'

25,00

FILETTO GOLOSO

con fonduta di fossa e granella di pistacchi

28,00

Filetto di manzo alla griglia piccolo (gr 250) 20,00

Filetto di manzo alla griglia Grande (gr 320) 25,00

◆ LE LOVERIE ◆

LOVERIA S . F. [DAL ROMAGNOLO « LECCORNIA, PREL IBATEZZA, »]. – QUALCOSA DI BUONO A CUI NON PUOI RESISTERE, CHE MANGI PER GOLOSITÀ ANCHE SE HAI GIÀ LA PANCIA PIENA

Zuppa Inglese

La ricetta della tradizione con pan di spagna all'alchermes,
crema al cacao e crema pasticcera.

6,00

Porcospino

Nato a Torriana e diventato parte della tradizione culinaria della Valmarecchia.
Con una base di savoiardi bagnati nel caffè,
una golosa crema al burro d'alpeggio e mandorle.

6,00

Crema Catalana

5,50

Coppa di crema al mascarpone

al cioccolato fondente o ai frutti di bosco

5,00

Torta morbida mele e cannella

con mele golden e crema inglese al Rhum

5,00

Cestino di croccante alle mandorle, gelato artigianale al fiordilatte e amarene Fabbri

5,00

Sorbetto al Limone

3,00

Sorbetto al Caffè

3,00