



CASA ZANNI

dal 1919

L'UNICO COSÌ

...L'ARIA E IL SOLE DELLA NOSTRA TERRA
HANNO REGALATO AGLI UOMINI
IL PROFUMO DELLA PIADA,
L'ALLEGRIA DEL VINO
E IL SAPORE DELLA CARNE...'
DAL 1919 CASA ZANNI PORTA A TAVOLA
LO SPIRITO DI QUESTO MONDO...

La Piada di Casa Zanni

LA NOSTRA PIADA NASCE AGLI INIZI 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 CM.
ANCORA OGGI LA NOSTRA PIADA È PREPARATA CON LA STESSA RICETTA,
**TIRATA A MANO CON IL MATTARELLO DI LEGNO DALLE ARZDORE
E COTTA SULLA STUFA A LEGNA.**

Servizio, coperto e piada €2,50

Piada extra € 1,30 cad.

◊ I MENU ◊

◊ Piccolo Menu ◊

Strozzapreti alla salsiccia o Tagliatelle al ragù

Grigliatina di maiale

Patate al forno

½ Acqua Minerale – ¼ Vino della casa

A persona 25 €

Per minimo 2 persone – Coperto incluso

◊ Menu Tradizionale ◊

Salumi tradizionali nostrani e Piada

Bis di primi

Strozzapreti alla salsiccia

Tagliatelle al ragù classico di manzo

Misto griglia romagnolo

Contorni della arzdora

Dolci secchi romagnoli

Caffè

½ Acqua Minerale – ¼ Vino della casa

A persona 35 €

Per minimo 2 persone – Coperto incluso



♦ GLI ANTIPASTI ♦

TARTARE CLASSICA di manzo <i>battuta al coltello</i> con le sue salse: cipolla caramellata, paté di olive, senape, spuma di parmigiano (<i>uovo crudo a richiesta</i>)	16,50
TARTARE CAMPAGNOLA di manzo <i>battuta al coltello</i> condita con sale, pepe, julienne di pomodori secchi e capperi	17,50
TARTARE DI BISONTE <i>battuta al coltello</i> con le sue salse: cipolla caramellata, paté di olive, senape, spuma di parmigiano (<i>uovo crudo a richiesta</i>)	26,50
Carpaccio di Chianina con rucola e grana	11,00
Carpaccio di carne salada di <i>nostra produzione</i> con agrumi e spinacina	12,00
Scrigno di melanzane con coulis di pomodori	9,50

Dal banco dei Salumi

Squacquerone artigianale di Romagna e rucola	7,50
Prosciutto di Parma 30 mesi IGP	11,00
Culatello di Langhirano e Burattina	13,50
Salumi tradizionali nostrani	12,50
Misto di formaggi freschi e stagionati con confettura e miele	10,00

IL GRAN TAGLIERE per 2 persone

Salumi misti, Pecorino Romagnolo e Pecorino in foglia di noce, Carciofo alla romana
34,00

SELEZIONE DI ANTIPASTI per 2 persone 28,00
Porchetta fatta in casa, Salumi misti, Squacquerone e rucola

◆ I PRIMI ◆

con la pasta fatta in casa

Strozzapreti a modo nostro alla salsiccia
10,00

Tagliatelle al ragù romagnolo
11,00

Passatelli di pane e parmigiano
con zucchine, pendolini e prosciutto affumicato
12,00

Gnocchetti di patate
con stridoli e pancetta
12,00

Cappelletti tradizionali
in brodo misto di manzo e gallina
13,50

Ravioli ripieni con spinaci, parmigiano e ricotta
al ragù di galletto, erbe aromatiche e pendolini
13,50

◆ LE VERDURE ◆

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

◆ LE CARNI ◆

Spallotto di vitello con funghi misti del sottobosco	13,50
Coniglio ripieno in porchetta con melanzane romagnole	13,00
Galletto alla cacciatora	12,50
Carrè di agnello con olive taggiasche e timo	15,50

I classici alla Griglia

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

MISTO GRIGLIA ROMAGNOLO 15,00

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 36,00

Con Salsicce, costine di maiale, pancetta, agnellone,
spiedini misti e capocollo

Costine d'agnellone regionale	15,50
Bracioline d'agnellone regionale	13,50
Spiedini bianchi di pollo e tacchino	11,50
Cosce di pollo disossate e condite con sale, pepe e rosmarino	12,00
Galletto BIO	13,50
Baffa di costine di maiale	9,50
Salsiccia di maiale di nostra produzione	9,00
Spiedi di Fegatelli avvolti nella pancetta	11,50

Dalla vetrina di Frollatura

CI OCCUPIAMO DIRETTAMENTE DI TUTTE LE FASI DI LAVORAZIONE
CON PARTICOLARE ATTENZIONE ALLA

FROLLATURA in DRY AGING - MAI INFERIORE AI 40 GIORNI.

Per conoscere l'effettiva MAREZZATURA chiedere la Maître.

ALL'ETTO

TOMAHAWK al JACK DANIEL'S

Tomahawk Irlanda marinata con whiskey Jack Daniel's,
frollata al burro e pepe rosa (circa 1,2 Kg) 9,00

TOMAHAWK Irlanda (circa 1-1,2 Kg) 8,00

CHIANINA

Fiorentina 8,00

Costata 6,50

BIANCO DEL PIEMONTE

Fiorentina 7,50

Costata magra 6,00

LE SPECIALI (secondo disponibilità)

Fiorentina 9,00

Costata 8,00

I filetti di Manzo

FILETTO UBRIACO

glassato al sangiovese 'Roccamastino' 26,00

FILETTO AL PEPE VERDE con crostone
di pane casereccio all'ortica e miele 26,00

SPIEDONE DI FILETTO con
verdure di stagione, olio evo al rosmarino 23,00

Filetto alla griglia (gr 250) 25,00

Le Tagliate

Tagliata di Manzo con rucola e Grana 21,00

Tagliata di manzo
con sale dolce di Cervia e rosmarino 19,50

Tagliata di Bisonte 28,00

◆ LE LOVERIE ◆

LOVERIA S.F. [DAL ROMAGNOLO 'LECCORNIA, PRELIBATEZZA']
I DOLCETTI BUONI A CUI NON SI RESISTE, CHE MANGI ANCHE SE HAI LA PANCIA PIENA

ZUPPA INGLESE 6,00
con pan di Spagna all'alchermes,
cioccolato e crema

TORTA AL CIOCCOLATO 6,00
con gelato fior di latte e amarene

TIRAMISU' 6,00
con savoiardi bagnati al caffè, crema al mascarpone,
e gocce di cioccolato

CREME CAMEL 5,00

MOUSSE DI PISTACCHIO 7,00
con crumble al caffè e caramello salato

DOLCI SECCHI ROMAGNOLI 4,00

SORBETTO AL LIMONE 3,00

Frutta Fresca (secondo disponibilità)

Le Bevande

Acqua minerale 0,75 lt. Naturale e frizzante 2,50

Vino rosso o bianco da tavola – 1 boccale 9,50
½ boccale 5,50
¼ boccale 4,50

Vino bianco frizzante ½ boccale 6,00
¼ boccale 4,00

Vino *al calice (secondo disponibilità)*
rosso o bianco o prosecco o passito 5,00

Bibite in lattina 4,00

Coca cola lt. 1 7,00

Birra Franziskaner cl50 6,00

Birra Ichnusa cl33 4,00

Birra Ichnusa cl66 6,50

Birra Menabrea cl33 4,50

Birra alla spina piccola 4,00

Birra alla spina grande 5,50
