



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 ◊

*Si richiede menu uguale per tutto il tavolo*

### ◊ Piccolo Menu ◊

Strozzapreti alla salsiccia o Tagliatelle al ragù

Grigliatina di maiale

Patate al forno

½ Acqua Minerale – ¼ Vino della casa

26 € A persona (non divisibile)

*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

36 € A persona (non divisibile)

*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
<b>TARTARE DI BISONTE</b> <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 carne salada di <i>nostra produzione</i> su misticanza, con olio tartufato e pecorino al sangiovese	12,50
Carpaccio di Chianina con rucola e grana	12,00
Parmigiana di melanzane, con pesto di basilico e coulis di pomodori	9,50
Capriccio estivo con fagiolini, patate viola, pomodorini confit, pane alla curcuma e feta	9,00

## Dal banco dei Salumi

Squacquerone artigianale di Romagna e rucola	8,00
Prosciutto di Parma 30 mesi IGP	12,00
Culatello di Langhirano e Burattina	13,50
Salumi tradizionali nostrani	12,50
Prosciutto di Parma 30 mesi, pancetta arrotolata coppa stagionata, salame, salsiccia secca	
Misto di formaggi freschi e stagionati con confettura e miele	12,50

### **IL GRAN TAGLIERE** per 2 persone

Salumi misti, Pecorino Romagnolo e Pecorino in foglia di noce, Carciofo alla romana	33,00
---	-------

<b>SELEZIONE DI ANTIPASTI</b> per 2 persone	26,00
Porchetta fatta in casa, Salumi misti, Squacquerone e rucola	

## ◆ I PRIMI ◆

*con la pasta fatta in casa*

Strozzapreti a modo nostro alla salsiccia

11,00

Tagliatelle al ragù romagnolo

12,00

Passatelli con pomodorini, zucchine  
e speck

13,50

Gnocchetti di patate con salsa di noci  
e rucola fresca

13,00

Cappelletti tradizionali  
in brodo misto di manzo e gallina

14,50

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

14,00

---

## ◆ LE VERDURE ◆

Insalata verde 6,00

Insalata mista con ortaggi di stagione 7,00

Patate arrosto 6,00

Bietole e cicoria cotte al vapore 6,00

Gratinati misti 6,00

Verdure grigliate 6,00

Contorno misto con patate arrosto  
e verdure in gratin 7,50

## ◆ LE CARNI ◆

Straccetti di scottona italiana saltati in padella con zucchine all'aceto balsamico	13,50
Coniglio ripieno in porchetta con melanzane romagnole	13,50
Galletto alla cacciatora	13,50
Carrè di agnello con olive taggiasche e timo	17,00

### 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** 15,50

La Grigliata preparata, come da antica tradizione contadina  
con le specialità dalla giornaliera lavorazione  
del maiale e del castrato

#### **LA GRANDE GRIGLIATA** per 2 persone 36,50

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

Costine d'agnellone regionale 16,50

Bracioline d'agnellone regionale 14,50

Spiedini bianchi di pollo e tacchino 12,00

Galletto BIO Az. Agr. 'Guidi' 13,50

Cosce di pollo 'Guidi' disossate e condite  
con sale, pepe e rosmarino 12,50

Baffa di costine di maiale 10,50

Salsiccia di maiale di nostra produzione 9,50

Spiedi di Fegatelli avvolti nella pancetta 11,50

### Le Tagliate

Tagliata di Manzo con rucola e Grana 22,50

Tagliata di manzo  
con sale dolce di Cervia e rosmarino 21,50

**Tagliata di Bisonte** 29,00

## 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)

8,00

**TOMAHAWK** Irlanda (circa 1-1,2 Kg)

7,00

### **CHIANINA**

Fiorentina

7,00

Costata

6,50

### **BIANCO DEL PIEMONTE**

Fiorentina

7,00

Costata magra

6,00

### **LE SPECIALI** (secondo disponibilità)

Fiorentina

7,50

Costata

7,00

---

## I filetti di Manzo

**FILETTO ALLA GRIGLIA** (gr 250) 25,50

**FILETTO AI PORCINI** 28,00

**FILETTO AL PEPE VERDE** con crostone  
di pane casereccio all'ortica e miele 26,50

**SPIEDONE DI FILETTO** con  
verdure di stagione, olio evo al rosmarino 24,00

---

# ◆ 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

CREMA AL MASCARPONE 6,00  
Classica o al cioccolato fondente o ai frutti di bosco

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

CREME CARAMEL 5,50

CHEESECAKE AI LAMPONI 6,00  
Base biscotto, crema al formaggio montata, salsa ai lamponi

CREMA AL LIME E MENTA 6,00  
con salsa alle pesche

SORBETTO AL LIMONE 3,00

*Frutta Fresca di stagione:  
fragole, melone, cocomero, ananas .... (secondo disponibilità)*

---

## Le Bevande

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

Vino rosso o bianco da tavola – 1 boccale 10,00  
½ boccale 6,00  
¼ boccale 4,50

Vino bianco frizzante ½ boccale 7,00  
¼ boccale 5,00

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

---