



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 ◆

Strozzapreti a modo nostro alla salsiccia

Misto griglia romagnolo

Patate arrosto

Sorbetto

Caffè

Minerale

A coppia 50 €

◆ Menu Tradizionale ◆

Salumi tradizionali nostrani

Bis di primi

Ravioli ripieni con erbe di campo, ricotta e Parmigiano
al burro e salvia

Tagliatelle al ragù classico di manzo

Misto griglia romagnolo

Contorni della arzdora

Dessert con Albana dolce

Caffè

Minerale

A coppia 60 €

Gli antipasti e i Secondi 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 ◊

La caprese a modo nostro	7,00
Roastbeef con pomodorini e basilico	9,00

LE TARTARE di Filetto di Manzo Battuto al Coltello

LA CLASSICA con condimenti a vostra scelta (uovo a richiesta)	16,00
--	-------

LA PRIMAVERA condita con sale, pepe, limone, stracciatella e granella di pistacchi	18,00
---	-------

LA CAMPAGNOLA condita con sale, pepe, limone, julienne di pomodori secchi e capperi	16,00
--	-------

I CARPACCI

Carpaccio di Chianina con rucola e grana	10,00
--	-------

Carpaccio di carne salada di nostra produzione con vinagrette e verdure marinate	12,00
---	-------

I CALDI

Sformatino di melanzane con vellutata di pomodoro e pesto di basilico	9,00
--	------

Tortino di asparagi con fonduta di gorgonzola e bresaola	8,50
--	------

Tomino filante con misto di verdure grigliate	8,00
---	------

Dal banco dei Salumi

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

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

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

Salumi tradizionali nostrani	9,50
------------------------------	------

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 ♦

I PRIMI TRADIZIONALI DI CASA ZANNI

Tagliatelle al ragù classico di manzo	9,00
Strozzapreti a modo nostro alla salsiccia	8,50
Cappelletti tradizionali in brodo misto di manzo e gallina	11,50
Passatelli di pane e Parmigiano di bruna saltati in brodo misto di manzo e gallina	9,50
Ravioli ripieni con erbe di campo, ricotta e Parmigiano con ragù leggero di galletto Bio ed erbe aromatiche	12,00

I primi dello Chef

Tiepido di verdure con passatelli, basilico e pomodorini	8,00
---	------

Gnocchetti di patate

Fonduta di bucciatello, asparagi e capocollo croccante

	12,00
Gnocchetti di melanzane con pomodori freschi e scaglie di ricotta salata	12,00
Strozzapreti con zucchine, pendolini e salsiccia	8,50
Spaghettoni rustici 'Giuseppe Cocco' piccanti, con pecorino romagnolo stagionato e ciliegino	9,00

BIS DI PRIMI a scelta	13,00
-----------------------	-------

♦ LE VERDURE ♦

Insalata verde	4,00
Insalata mista con ortaggi	6,00
Patate arrosto	4,50
Bietole e cicoria saltate in padella	5,00
Gratinati misti	5,50
Verdure grigliate	5,50
Contorno misto con patate arrosto e verdure in gratin	7,00
Crudité di verdure con pinzimonio	5,00

◆ 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.....36,00

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

Costine d'agnellone regionale 16,00

Bracioline d'agnellone regionale 14,00

Spiedini bianchi di pollo e tacchino 9,50

Mezzo pollo BIO alla griglia 10,00

Baffa di costine di maiale 9,50

Salsiccia di maiale di nostra produzione 8,00

Spiedi di Fegatelli avvolti nella pancetta 10,00

I secondi dello Chef

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 25,00

Filetto di manzo ai porcini 25,00

Filetto alla mediterranea con bufala e pomodoro a grappolo 25,00

Carrè di agnello al miele e sangiovese 18,00

Osso buco con stracotto di funghi 13,00

...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...

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 Irlanda (circa 1-1,2 Kg) 7,00

CHIANINA

Fiorentina 7,00

Costata 6,00

BIANCO DEL PIEMONTE

Fiorentina 6,00

Costata magra 5,00

SASHI – marezzatura 6+

Fiorentina 7,50

Costata 5,50

CALEDONIA Angus Scozia – marezzatura 6+

Fiorentina 7,00

Costata 6,00

MARANGO Incrocio Angus Scozia/Maremmano – marezzatura 6+

Fiorentina 7,00

Costata 6,00

SHIROI - marezzatura 7+

Fiorentina 7,50

Costata 6,00

FIorentina O COSTATA SPECIALE (secondo disponibilità)

I Filetti dalle nostre grigliste

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

Filetto di manzo al Camino (affumicato con foglie di noce) 25,00

Le Tagliate

Tagliata di Scottona con rucola e Grana 18,00

Tagliata di Scottona con sale dolce di Cervia e rosmarino 18,00

◆ 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

Sfogliatine calde alla crema pasticcera

6,00

Crema Brûlée

5,50

Tiramisù classico

5,00

Tiramisù al pistacchio

6,00

Coppa di crema al mascarpone

Classica o al cioccolato fondente o ai frutti di bosco

5,50

Con fragole fresche (secondo stagione)

€ 7,00

Cremoso allo yogurt

5,00

Crostata di frutta fresca

Con frutta di stagione

5,00

Coppa di gelato artigianale al fiordilatte e amarene Fabbri

5,00

Sorbetto al Limone

3,00

Sorbetto al Caffè

3,00