



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 ◊

Tagliatelle al ragù o Strozzapreti a modo nostro alla salsiccia

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 a modo nostro alla salsiccia

Tagliatelle al ragù classico

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, fonduta di parmigiano (uovo crudo a richiesta)	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, fonduta a di parmigiano (uovo crudo a richiesta)	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
Sfogliata con squacquerone e fricandò di verdure di stagione	9,50

Dal banco dei Salumi

Squacquerone artigianale di Romagna e rucola	8,00
Prosciutto di Parma 30 mesi IGP	12,00
Culatello di Langhirano IGP 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, Giardiniera
33,00

SELEZIONE DI ANTIPASTI 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 crema di noci e formaggio di Fossa
e cialda di granella di pistacchi

13,50

Gnocchetti di patate con asparagi,
pendolini, porri e gambuccio*

* A richiesta, versione vegana senza gambuccio

14,00

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 ◆

Galletto alla cacciatora	13,50
Straccetti di tacchino con taccole e pomodorino soleggiato	14,00
Coniglio ripieno in porchetta con melanzane romagnole	15,00
Carrè di agnello con olive taggiasche e radicchio caramellato al balsamico	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.

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 UBRIACO

glassato al sangiovese 'Roccamastino' 26,50

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

TENERINA AL CIOCCOLATO BIANCO 6,00
con crema al limone e fogliolina di menta

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

CREME CAMEL 5,50

MOUSSE ALLO YOGURT 6,00
con salsa di maracuja e spicchio di pesca

SORBETTO AL LIMONE 3,00

Frutta Fresca di stagione:
Ananas, Fragole, Melone, Cocomero, (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
