



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

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

◆ 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

Strozzapreti salsiccia e pendolini

Tagliatelle al ragù classico di manzo

Misto griglia romagnolo

Contorni della arzdora

Dessert con Albana dolce

Caffè

Minerale

A coppia 60 €

◆ GLI ANTIPASTI ◆

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 carciofi con fonduta di gorgonzola e bresaola 8,50

Tomino filante con misto di verdure grigliate 8,00

Cinghiale con polenta 9,50

Dal banco dei Salumi

Squacquerone artigianale di Romagna e rucola	6,00
Prosciutto di Parma 30 mesi IGP	9,50
Culatello di Zibello e Burattina	13,00
Salumi tradizionali nostrani	9,50
Misto di formaggi freschi e stagionati	10,00

IL GRAN TAGLIERE per 2 persone

Salumi misti, Pecorino Romagnolo e Pecorino in foglia di noce, carciofo alla romana
32,00

SELEZIONE DI ANTIPASTI per 2 persone 25,00

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

Tagliatelle al ragù di cinghiale
13,50

Strozzapreti a modo nostro alla salsiccia
8,50

Strozzapreti con zucchine, pendolini e salsiccia
8,50

Cappelletti tradizionali in brodo misto di manzo e gallina
13,00

Passatelli di pane e Parmigiano in brodo misto di manzo e gallina
9,50

Passatelli di pane e Parmigiano saltati
con prosciutto, radicchio rosso e formaggio fossa
12,00

Ravioli ripieni con erbe di campo, ricotta e Parmigiano
con ragù leggero di galletto Bio ed erbe aromatiche
12,00

Gnocchetti di patate con
Fonduta di bucciatello, carciofi e capocollo croccante
12,00

Gnocchetti di patate al Carpiolo
13,50

Gnocchetti di patate con ragù di Cinghiale
12,50

Spaghettoni rustici 'Giuseppe Cocco' piccanti,
con pecorino romagnolo stagionato e ciliegino
9,00

◆ 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
Crudités 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
Braciole d'agnellone regionale	14,00
Spiedini bianchi di pollo e tacchino	10,50
Mezzo pollo BIO alla griglia	12,00
Baffa di costine di maiale	9,50
Salsiccia di maiale di nostra produzione	8,50
Spiedi di Fegatelli avvolti nella pancetta	11,00

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