



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

♦ GLI ANTIPASTI ♦

LE TARTARE - Battute al Coltello

LA CLASSICA di Filetto di Manzo con condimenti a parte
(di cipolla caramellata, paté di olive, senape,
spuma di parmigiano, *uovo a richiesta*) 16,50

LA PRIMAVERA di Filetto di Manzo condita con sale, pepe,
limone, stracciatella e granella di pistacchi 18,50

LA CAMPAGNOLA di Filetto di Manzo condita con sale, pepe,
limone, julienne di pomodori secchi e capperi 16,50

DI BISONTE con condimenti a parte
(di cipolla caramellata, paté di olive, senape,
spuma di parmigiano, *uovo a richiesta*) 26,00

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

I FREDDI

Caprese con burratina 7,50

Roastbeef con pendolini e pesto di rucola 9,50

Dal banco dei Salumi

Prosciutto di Parma 30 mesi IGP 9,50

Culatello di Zibello e Burattina 13,00

Salumi tradizionali nostrani 9,50

Squacquerone artigianale di Romagna e rucola 6,50

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
32,00

SELEZIONE DI ANTIPASTI per 2 persone 25,00

La nostra Porchetta, salumi misti, squacquerone e rucola

◊ LA PASTA FATTA IN CASA ◊

I PRIMI TRADIZIONALI DI CASA ZANNI

Tagliatelle al ragù classico di manzo
9,50

Strozzapreti a modo nostro alla salsiccia
8,50

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

Ravioli ripieni con erbe di campo, ricotta e Parmigiano
con ragù leggero di galletto Bio ed erbe aromatiche
12,50

I primi dello Chef

Gnocchetti di patate
Fonduta di bucciatello, asparagi e capocollo croccante
12,00

Passatelli con zucchine, pendolini e prosciutto crudo
12,00

Strozzapreti con pesto di basilico, stracciatella,
pomodori confit e pinoli
12,00

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

◊ 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	5,50

• LE CARNI •

I secondi dello Chef

Spiedone di filetto di manzo, porcini e crostini di polenta rosolato in padella con timo e maggiorana	23,00
FILETTO UBRIACO glassato al sangiovese 'Roccamastino'	26,00
FILETTO GOLOSO con fonduta di bucciatello e granella di pistacchi	26,00
Filetto di manzo ai porcini	26,00
Filetto alla mediterranea con bufala e pomodoro a grappolo	26,00
Carrè di agnello al miele e sangiovese	18,00

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	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	16,50
Braciole d'agnellone regionale	14,00
Spiedini bianchi di pollo e tacchino	10,50
Mezzo pollo BIO	12,00
Galletto BIO	13,50
Baffa di costine di maiale	9,50
Salsiccia di maiale di nostra produzione	8,50
Spiedi di Fegatelli avvolti nella pancetta	11,50

I Filetti dalle nostre grigliste

Filetto di manzo alla griglia (gr 250)	22,00
Filetto di manzo al Camino (affumicato con foglie di noce)	25,00

Le Tagliate

Tagliata di filetto di Manzo con rucola e Grana	20,00
Tagliata di filetto di manzo con sale dolce di Cervia e rosmarino	20,00
Tagliata di Bisonte	28,00

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 Irlanda (circa 1-1,2 Kg)	7,50
CHIANINA	
Fiorentina	7,00
Costata	6,00
BIANCO DEL PIEMONTE	
Fiorentina	7,00
Costata magra	5,00
LE SPECIALI (secondo disponibilità)	
Fiorentina	7,50
Costata	7,00

...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...

