



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 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 FREDDI

Carpaccio di Chianina con rucola e grana 10,00

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

Roastbeef con pendolini e pesto di rucola 9,50

Vitello tonnato 7,50

I CALDI

Melanzane alla parmigiana in tazza
con salsa pomodoro e salsa parmigiano 9,00

Tortino di pasta brisè di zucchine e squacquerone
con rucola e savòr 8,50

Raviggiolo tiepido con misto di verdure grigliate
e fichi caramellati 8,00

Dal banco dei Salumi

Squacquerone artigianale di Romagna e rucola
con fichi caramellati 6,50

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
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

Porchetta fatta in casa, salumi misti, squacquerone e rucola

◊ LA PASTA FATTA IN CASA ◊

I PRIMI TRADIZIONALI DI CASA ZANNI

Tagliatelle al ragù romagnolo
9,50

Strozzapreti a modo nostro alla salsiccia
8,50

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

Ravioli con erbe di campo e ricotta del Rubicone
con ragù di galletto ed erbe aromatiche
12,50

I primi di Romagna

Gnocchetti di patate
All'anatra con scaglie di formaggio di Fossa
12,00

Passatelli con crema di parmigiano e Tartufo Nero
18,00

Tortelli verdi ripieni di patate e formaggio
con funghi di sottobosco
13,00

Garganello romagnolo in salsa di piselli
scalogno e ravaggiolo
9,50

◊ LE VERDURE ◊

Insalata verde	4,50
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	6,50

• LE CARNI •

I secondi di Romagna

FILETTO UBRIACO glassato al sangiovese 'Roccamastino'	26,00
Filetto di manzo ai porcini	26,00
Agnello castrato in potaggio al balsamico con sformato di riso	18,00
Galletto alla cacciatora di porcini	15,00
Coniglio ripieno in porchetta con radicchio rosso al sangiovese	15,00
Faraona ripiena al prosciutto di San Leo con tortino di patate al latte e saba romagnola	15,00

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

Dalle nostre grigliste i Filetti e le Tagliate

Filetto di manzo alla griglia (gr 250)	24,00
Filetto di manzo al Camino (affumicato con foglie di noce)	25,00
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	7,50
Costata	6,50
BIANCO DEL PIEMONTE	
Fiorentina	7,00
Costata magra	6,00
LE SPECIALI (secondo disponibilità)	
Fiorentina	7,50
Costata	7,00

◆ 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

Secondo ricetta dell'Artusi con savoiardi ai 2 alchermes,
crema al cacao, crema pasticcera e marmellata di albicocche

TORTA DELLA NONNA 6,00

COPPA DI CREMA AL MASCARPONE 5,00

Classica o al cioccolato fondente o ai frutti di bosco o alla nutella

CREME CAMEL 5,00

PANNA COTTA 6,00

Con cioccolato fondente o ai frutti di bosco o al caramello

CROSTATA con Marmellata delle nostre Zdore
o CIAMBELLA ROMAGNOLA 4,00

SORBETTO AL LIMONE 3,00

Fatevi consigliare dal cameriere per la Frutta Fresca di Stagione