



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.

## ♦ GLI ANTIPASTI ♦

TARTARE CLASSICA di manzo <i>battuta al coltello</i> con le sue salse: cipolla caramellata, paté di olive, senape, spuma di parmigiano ( <i>uovo crudo a richiesta</i> )	16,50
TARTARE CAMPAGNOLA di manzo <i>battuta al coltello</i> condita con sale, pepe, julienne di pomodori secchi e capperi	17,50
<b>TARTARE DI BISONTE</b> <i>battuta al coltello</i> con le sue salse: cipolla caramellata, paté di olive, senape, spuma di parmigiano ( <i>uovo crudo a richiesta</i> )	26,50
Carpaccio di Chianina con rucola e grana	11,00
Carpaccio di carne salada di <i>nostra produzione</i> con verdure in agrodolce	12,00
Caprese di Bufala campana con pomodoro fresco e basilico	8,50
Scrigno di millefoglie di melanzane con coulis di pomodori e crema al Reggiano DOP	9,50
Tortino di pasta brisé di zucchine e squacquerone con rucola	8,50

### *Dal banco dei Salumi*

Squacquerone artigianale di Romagna e rucola	7,50
Prosciutto di Parma 30 mesi IGP	11,00
Culatello di Langhirano e Burattina	13,50
Salumi tradizionali nostrani	13,50
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  
34,00

**SELEZIONE DI ANTIPASTI** per 2 persone 28,00

Porchetta fatta in casa, Salumi misti, Squacquerone e rucola

## ◆ I PRIMI ◆

*con la pasta fatta in casa*

Tagliatelle al ragù romagnolo  
10,00

Strozzapreti a modo nostro alla salsiccia  
10,00

Cappelletti tradizionali  
in brodo misto di manzo e gallina  
13,50

Ravioli ripieni con spinaci, parmigiano e ricotta  
al ragù di galletto ed erbe aromatiche  
13,50

Gnocchetti di patate con crema di melanzane,  
pomodorini freschi e pesto di basilico  
12,00

Passatelli con noci e  
formaggio all'Ambra di Talamello  
13,50

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

---

## ◆ LE VERDURE ◆

Insalata verde 4,50

Patate arrosto 5,00

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

Contorno di stagione (*secondo disponibilità*)

---

## ◆ LE CARNI ◆

'La fettina della nonna' straccetti di manzo saltato  
in padella con rucola e glassa di balsamico 12,00

Galletto alla cacciatora 15,00

Coniglio ripieno in porchetta  
con radicchio rosso al sangiovese 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** 15,00

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

Bracioline d'agnellone regionale 14,00

Spiedini bianchi di pollo e tacchino 11,50

Cosce di pollo disossate e condite  
con sale, pepe e rosmarino 12,00

Galletto BIO 13,50

Baffa di costine di maiale 9,50

Salsiccia di maiale di nostra produzione 9,00

Spiedi di Fegatelli avvolti nella pancetta 11,50

## *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 al JACK DANIEL'S**

Tomahawk Irlanda marinata con whiskey Jack Daniel's,  
frollata al burro e pepe rosa (circa 1,2 Kg) 9,00

**TOMAHAWK** Irlanda (circa 1-1,2 Kg) 8,00

### **CHIANINA**

Fiorentina 8,00

Costata 6,50

### **BIANCO DEL PIEMONTE**

Fiorentina 7,50

Costata magra 6,00

### **LE SPECIALI** (secondo disponibilità)

Fiorentina 9,00

Costata 8,00

---

## *I filetti di Manzo*

### **FILETTO UBRIACO**

glassato al sangiovese 'Roccamastino' 26,00

**FILETTO AL PEPE VERDE** con crostone  
di pane casereccio all'ortica e miele 26,00

**SPIEDONE DI FILETTO** con  
verdure di stagione, olio evo al rosmarino 23,00

Filetto alla griglia (gr 250) 25,00

## *Le Tagliate*

Tagliata di Manzo con rucola e Grana 23,00

Tagliata di manzo  
con sale dolce di Cervia e rosmarino 22,00

Tagliata di Bisonte 28,00

---

## ◆ 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,  
crema al cacao e crema pasticcera

TORTA AL SANGIOVESE 6,00  
con gelato variegato alle amere

CREMA AL MASCARPONE IN CIALDA 6,00  
Classica o al cioccolato fondente o ai frutti di bosco o alla nutella

CREME CARAMEL 5,00

MILLEFOGLIE CON CREMA CHANTILLY 6,00

DOLCI SECCHI ROMAGNOLI 4,00

SORBETTO AL LIMONE 3,00

*Frutta Fresca (secondo disponibilità)*

---

## ◆ Menu Tradizionale ◆

Salumi tradizionali nostrani e Piada

Bis di primi

Strozzapreti alla salsiccia

Tagliatelle al ragù classico di manzo

Misto griglia romagnolo

Contorni della arzdora

Dolci secchi romagnoli

Caffè

½ Acqua Minerale – ¼ Vino della casa

A persona 35 €

*Per minimo 2 persone – Coperto incluso*

