

Benvenuti nella nostra piccola Osteria  
nel cuore di *Santarcangelo di Romagna*.

Vi proponiamo *piatti* legati al territorio  
romagnolo, alla stagionalità  
ed alla genuinità dei sapori che rielaboriamo  
in chiave attuale.

La *nostra proposta* è fortunatamente  
alimentata dal lavoro di tanti  
produttori locali ispirati dai principi  
di consapevolezza, freschezza  
e sostenibilità della filiera.

Anche la *selezione dei vini* nasce  
dalla ricerca dei produttori che scelgono  
di lavorare in modo artigianale ed etico,  
nel rispetto della natura e del territorio  
che li circonda, per realizzare  
un prodotto finale sincero ed autentico,  
nella sua forma più vera.

Accanto ai vini, proponiamo  
una piccola lista di cocktail e alcune  
birre artigianali del territorio.

*Grazie* per essere qui.

Osteria  
da Oreste

## *menu*

### *Per condividere*

Pan brioche tostato, paté di fegatini e cipolla dell'acqua	14
Insalata russa di patate e giardiniera	12
Carciofo al vino bianco, pancotto e aglio nero	14
Insalata di puntarelle, pompelmo e acciughe	13
Piada sfogliata, spiedo di fegatelli e alloro	15
Panino di bollito misto, mostarda e salsa verde	15
Selezione di formaggi del <i>Montefeltro</i>	18

### *Per continuare*

Risotto allo squacquerone, brasato al vino rosso e gremolada	16
Ravioli di zucca mantovana con ragù di noci e rosmarino	14
Manfrigoli mantecati in brodetto di canocchie e fagioli cannellini	15
Tagliolini al nero con genovese di seppia, bietole e limone candito	16

### *Per finire*

Capocollo di Mora Romagnola alla brace e cardi	24
Faraona ripiena, lenticchie, radicchio e scalogno	20
Torta di piccione ( <i>solo su prenotazione, consigliata per due persone</i> )	34

### *Per accompagnare*

Insalata di radicchio	8
Purè di patate e sugo di arrosto	8

\*

## *menu degustazione*

La nostra cucina si rinnova costantemente attraverso le stagioni, i viaggi e gli incontri. Un menu tutto in condivisione come piace a noi, tra i classici di Oreste e nuove idee.

10 assaggi, 55 euro a persona

(per tutto il tavolo; non disponibile sabato sera e domenica a pranzo)

Servizio di coperto 3 euro

Osteria  
da Oreste

# *menu dolci*

## *Per finire*

Meringa al limone e olio <i>DelleSelve</i>	8
Cioccolato al vapore, pere al vino e mascarpone	8
Canelés con panna acida e arance amare	8
Profitterol al Montebianco	9
Biscotteria secca	5

\*

## *Formaggi*

Crosta fiorita <i>Matico</i> di Cau&Spada	8
Erborinato <i>Nel blu dipinto di blu</i> affinato con fichi e rhum di Bottega della carne Celli	9

Osteria  
da Oreste

## Menu Allergeni

### Menu

Pan brioche tostato, paté di fegatini e cipolla dell'acqua  
Insalata russa di patate e giardiniera  
Carciofo al vino bianco, pancotto e aglio nero  
Insalata di puntarelle, pompelmo e acciughe  
Piada sfogliata, spiedo di fegatelli e alloro  
Panino di bollito misto, mostarda e salsa verde  
Selezione di formaggi del Montefeltro

### Allergeni

(latticini, uova, glutine, So2)  
(uova, so2)  
(glutine, latticini)  
(pesce, latticini, uova)  
(glutine)  
(glutine, uova, senape)  
(glutine, latticini)

Risotto allo squacquerone, brasato al vino rosso e gremolada (latticini, sedano)  
Ravioli di zucca mantovana con ragù di noci e rosmarino (latticini, glutine, uova, frutta secca)  
Manfrigoli mantecati in brodetto di canocchie e fagioli cannellini (pesce, crostacei, molluschi, latticini, glutine, uova)  
Tagliolini al nero con genovese di seppia, bietole e limone candito (pesce, molluschi, crostacei, uova, glutine, latticini)  
  
Capocollo di Mora Romagnola alla brace e cardi (latticini)  
Faraona ripiena, lenticchie, radicchio e scalogno (latticini, glutine)  
Torta di piccione (glutine, latticini, uova)  
  
Insalata di radicchio (So2)  
Purè di patate e sugo di arrosto (latticini)

### Dolci

Meringa al limone e olio DelleSelve (latticini, uova)  
Cioccolato al vapore, pere al vino e mascarpone (latticini, uova)  
Canelés con panna acida e arance amare (uova, latticini, glutine)  
Profiterol al Montebianco (latticini, glutine, uova)  
Biscotteria secca (glutine, latticini, uova)

### Formaggi

Matico di Cau&Spada con composta di frutta di stagione (latticini)  
Blu notte di Brancaleoni con ciliegie di Cantiano (latticini)

\*I gentili clienti sono pregati di comunicare prima dell'ordinazione eventuali allergie o intolleranze alimentari al personale di sala che è a disposizione per fornire informazioni in merito alle materie prime utilizzate ad alle modalità di preparazione dei piatti in carta.

Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nelle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare mediante Sistema HACCP ai sensi del Reg.CE 852/04 e Reg. CE 853/04.