

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, pat  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 rag  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)

Pur  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)

Canel s 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   a disposizione per fornire informazioni in merito alle materie prime utilizzate ad alle modalit  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.