

L'AGROSTERIA

me,
nù

The AgrOsteria offers a cuisine based on the finest products of Romagna, shaped by the rural context that follows the rhythm of the seasons.

The plant-based raw materials, true protagonists of the menu, are the result of the daily work we carry out in our garden.

The meats come exclusively from Romagna farmers, whose history and breeding methods we are familiar with.

We use fish caught in the Adriatic and Mediterranean with non-invasive fishing methods.

As for bread, flatbreads, focaccias, and all baked goods, we use sourdough and Senatore Cappelli wheat, cultivated by us in the field that leads to the villa.

The same wheat, transformed into flour, is also used to make both fresh pasta in our kitchen and dry pasta that we have produced in Gragnano.

The olive grove next to the villa provides us with olives for the Don Dino extra virgin olive oil.

L'AgrOsteria propone una cucina a base dei migliori prodotti della Romagna e dettata dal contesto rurale che si muove al ritmo delle stagioni.

Le materie prime vegetali, vere protagoniste del menù, sono il frutto del lavoro che svolgiamo quotidianamente del nostro orto.



Le carni provengono esclusivamente da allevatori romagnoli di cui conosciamo la storia e le metodiche di allevamento.


Utilizziamo pesce pescato in Adriatico e Mediterraneo con metodi di pesca non invasivi.



Per quanto riguarda pane, piadine, focacce e tutte le panificazioni utilizziamo lievito madre e grano Senatore Cappelli, coltivato da noi sul campo che introduce alla villa. Il medesimo grano, trasformato in farina, lo utilizziamo anche per realizzare sia la pasta fresca nella nostra cucina, sia la pasta secca che facciamo produrre a Gragnano.

L'uliveto adiacente alla villa ci fornisce le olive per l'olio extravergine di oliva Don Dino.

BEFORE FIRST COURSES

  *Our salad with garden herbs
served with crispy romagnolo bucciato cheese,
oil seeds and Abbondanza apples (7, 8)*
€ 15



 *Autumn leaves
Pumpkin, goat cheese and porcini mushrooms (1, 8)*
€ 18


  *Cod creamed in evo oil,
Santarcangelo onion marinated in raspberry vinegar
and crispy polenta curls (4, 12)*
€ 18



 *Casatella D.O.P. cheese and fiocco di Mora Romagnola fiocco ham from "Zavoli farm"
served with wild rocket, caramelized figs and piadina (1, 7)*
€ 16


*Tempura Adriatic primbs served with grilled heart of romana salad,
lime mayonnaise and agro sauce (1, 3, 4, 10, 12)*
€ 18

PRIMA DEI PRIMI

  La nostra insalata con erbe dell'orto servita con croccanti di bucciato romagnolo, semi oleosi e mele Abbondanza (7, 8)
€ 15

 Autumn leaves
La zucca, il caprino e i funghi porcini (1, 8)
€ 18

  Baccalà mantecato all'olio evo, cipolla di Santarcangelo marinata in aceto di lamponi e riccioli di polenta croccante (4, 12)
€ 18

 Casatella D.O.P. e fiocco di Mora Romagnola "Az. Zavoli" servita con rucola selvatica, fichi caramellati e piadina (1, 7)
€ 16


Mazzancolle dell'Adriatico in tempura servite con cuore di romana alla griglia, maionese al lime e salsa in agro (1, 3, 4, 10, 12)
€ 18

FRESH PASTA

Tortellini cream and ham!
with cream, smoked shoulder from "Zavoli farm" and bergamot (1, 3, 7)
€ 18


Cappelletti with Parmigiano Reggiano aged 36 months in broth (1, 3, 7)
€ 18

Traditional Tagliatelle with mora romagnola meat sauce from "Zavoli farm" (1, 7)
€ 14

 Tagliatelle with butter from skimmed cream and white truffle (1, 7)
*Available with white truffle, according to seasonality
€ 35

PASTA AND RICE

Senatore Cappelli rigatone (made with grains of our own production)
with broccoli, chard chlorophyll, mussels and lemon bread crumbs (1, 7, 14)
*also available in vegetarian version
€ 16


 Carnaroli "Riserva San Massimo" rice with black cabbage,
herring, toasted oats and pepper glaze (1, 12)
€ 16

LE PASTE FRESCHE

Tortellini panna e prosciutto!
con panna, spalla cotta "Az. Zavoli" affumicata e bergamotto (1, 3, 7)
€ 18


Cappelletti con Parmigiano Reggiano 36 mesi in brodo (1, 3, 7)
€ 18

Tagliatelle della tradizione con ragù di mora romagnola "Az Zavoli" (1, 7)
€ 14


 Tagliatelle al burro di affioramento e tartufo bianco (1, 7)
*Disponibile con tartufo bianco, secondo stagionalità
€ 35

LA PASTA E IL RISO

Rigatone Senatore Cappelli (realizzato con i grani di nostra produzione)
con broccoli, clorofilla di bietola, cozze e briciole di pane al limone (1, 7, 14)
*disponibile anche in versione vegetariana
€ 16

 Riso Carnaroli "Riserva San Massimo" con cavolo nero, aringa,
avena tostata e glassa di peperoni (1, 12)
€ 16

COURSES OF LAND, WOODS AND SEA

 *Soft fried egg, saute turnip tops, potato fondant and black truffle (3)*

€ 18

*Available with white truffle, according to seasonality € 30

 *Local guinea fowl cacciatora style with roasted potatoes*

€ 20

 *Raw and cooked deison with ice salad, pomegranate and raspberry*

€ 25

 *Grilled ambermell, sauteed chartenerles with thyme, mandarin and olives (4, 14)*

€ 25


SWEET OR SALTY?

Romagna sweet ricotta, clementine sorbet, pecans, saba and sardinian mint (7)

€ 9

L'AgrOsteria Tiramisù (1, 3, 7)

€ 9

 *Volpine pears with our sangiovese, bitter chocolate and toasted almonds,
served with crackly biscuits (1, 3, 7, 8)*

€ 9

 *Selection of Romagna cheeses served with jams of our production (3)*

€ 14

LE PORTATE DI TERRA, BOSCHI E MARE

 Uovo morbido fritto, cime di rapa al salto, fondente di patate e tartufo nero (3)

€ 18

*Disponibile con tartufo bianco, secondo stagionalità € 30

 Faraona nostrana alla cacciatore con patate arrostate

€ 20

 Crudo e cotto di cervo con insalata ghiaccio, melograno e lamponi

€ 25

 Ricciola alla griglia, finferli saltati al timo, mandarino e olive (4, 14)

€ 25


DOLCE O SALATO

Ricotta di Romagna dolce, sorbetto di clementine, noci pecan, saba e menta sarda (7)

€ 9

Tiramisù de L'AgrOsteria (1, 3, 7)

€ 9

 Pere volpine al nostro sangiovese, cioccolato amaro e mandorle tostate servito con scroccadenti (1, 3, 7, 8)

€ 9

 Selezione di formaggi di Romagna serviti con confetture di nostra produzione (3)

€14

MENÙ ROMAGNA IN FIORE

*Casatella D.O.P. cheese and fiocco di Mora Romagnola fiocco ham
from "Zavoli farm" served with wild rocket,
caramelized figs and piadina (1, 7)*

*2 dishes of your choice from those present in
"Fresh pasta"*

L'AgrOsteria Tiramisù (1, 3, 7)

€ 45

Micro-filtered water € 2

Sanpellegrino sparkling natural mineral water € 3

PANNA natural mineral water € 3

Cover charge € 3,50

MENÙ ROMAGNA IN FIORE

Casatella D.O.P. e fiocco di Mora Romagnola "Az. Zavoli"
servita con rucola selvatica, fichi caramellati e piadina (1, 7)

2 piatti a scelta tra quelli presenti in
"Pasta fresca"

Tiramisù de L'AgrOsteria (1, 3, 7)

€ 45

Acqua microfiltrata € 2

Acqua Sanpellegrino minerale naturale frizzante € 3

Acqua PANNA minerale naturale € 3

Coperto € 3,50

Allergeni:

1. Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut (o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride Solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, alcuni prodotti somministrati potrebbero essere stati sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura negativa o congelati all'origine dal produttore (piano haccp ai sensi del reg. ce 852/04). Per allergie o intolleranze specifiche si prega di rivolgersi al personale. alcuni piatti o bevande possono contenere uno o piu' dei 14 allergeni indicati dal regolamento ue n.1169/2011.

Allergens:

1. Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut (or their hybridized strains) and derived products.
2. Shellfish and shellfish products
3. Eggs and egg products
4. Fish and fish products
5. Peanuts and peanut products
6. Soy and soy products
7. Milk and milk-based products
8. Nuts
9. Celery and celery-based products
10. Mustard and mustard products
11. Sesame seeds and sesame seed products
12. Sulfur dioxide and sulphites
13. Lupines and lupine products
14. Shellfish and shellfish products

To ensure quality and food safety, some products administered may have been subjected to rapid blast chilling or frozen at origin by the manufacturer (haccp plan pursuant to ec reg. 852/04). for specific allergies or intollerances please contact the staff. some dishes or drinks may contain one or more of the 14 allergenes indicated by eu regulation n.1169 / 2011.

L'AGROSTERIA

