

L'AGROSTERIA

me-
nù



VILLA
MONTY BANKS
CESENA

L'AGROSTERIA

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 Gagnano.

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

L'AGROSTERIA

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.

PRIMA DEI PRIMI

  La nostra insalata di erbe dell'Orto
con carciofi crudi, sedano, semi oleosi e parmigiano reggiano 30 mesi (5, 6, 7, 8, 9, 11)
€ 15

  Carciofo alla brace
il suo fondo al bitter, ricotta alla mentuccia e mandorle tostate (7, 8)
€ 16

  Baccalà mantecato all'olio evo "Don Dino"
cipolla di Santarcangelo marinata in aceto di lamponi
e chips di polenta (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

Crudo e croccante di mazzancolle dell'Adriatico
In tartare con kiwi, radicchietto selvatico e pompelmo rosa
Croccante con maionese al lime e salsa in agrodolce (1, 3, 4, 6, 7, 10, 12)
€ 20

TUTTOINUNAVOLTA!

Un assaggio di tutte le nostre entrate in Condivisione! (1, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 12)
€ 28

BEFORE FIRST COURSES

  *Our garden herbs salad*

with raw artichokes, celery, oily seeds, and 30-month Parmigiano Reggiano (5, 6, 7, 8, 9,11)

€ 15

  *Grilled artichoke*



with a bitter base, ricotta with mint, and toasted almonds (1, 8)

€ 16

  *Cod creamed in evo oil "Don Dino"*

*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 "Az. Zavoli"*
served with wild rocket, caramelized figs and piadina (1, 7)

€ 16

Raw and crispy Adriatic prawns

In tartare with kiwi, wild chicory, and pink grapefruit.

Crispy with lime mayonnaise and sweet and sour sauce (1, 3, 4, 6, 7, 10, 12)

€ 20

ALLATONCE!

A taste of all our starters to share! (1, 3, 4, 6, 7, 8, 9, 10, 12)


€ 28



LE PASTE FRESCHE


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

 Cappelletti della tradizione
con parmigiano reggiano 30 mesi,
fave, fiocco croccante di Mora Romagnola e stridoli (1, 3, 7)
€ 18

 Bottoni di Gran Pecorino 24 mesi
bietolina e mirto (1, 3, 7)
€ 18


LA PASTA E IL RISO


Spaghetti quadrati "Pastificio Felicetti"
porri affumicati, bufala, cicoria cimata e pane croccante alle acciughe (1, 4, 7)
€ 16

 Riso carnaroli "Riserva San Massimo"
barbabietola, timo, radicchio trevigiano, calamaretti spillo e limone salato (4, 7)
€ 20

FRESH PASTA


Our tortellini cream and ham!
with cream, smoked shoulder from "Az. Zavoli" and bergamot (1, 3, 7)
€ 18

 *Traditional cappelletti*
with 30 months Parmigiano Reggiano,
fava beans, crispy "Mora romagnola" ham and wild hop shoots.(1, 3, 7)
€ 18

 *Fresh bottoni pasta Gran Pecorino*
with chard and myrtle (1, 3, 7)
€ 18

PASTA AND RICE

Square Spaghetti 'Pastificio Felicetti'
with smoked leeks, buffalo cheese, topped chicory, and crispy anchovy bread (1, 4, 7)
€ 16


 *'Riserva San Massimo' Carnaroli rice*
with beets, thyme, Treviso radicchio, needle squid, and salted lemon (4, 7)
€ 20

LE PORTATE DI TERRA, BOSCHI E MARE

 Faraona "Az. agricola Pelloni"

cotta alla brace servita con maionese alla cacciatora e verdure di stagione (3, 6, 10)

€ 22

 Spiedino di soaso laccato

con fondente di topinambur, spinacino alle nocciole e funghi cardoncelli (1, 4, 6, 8)

€ 25


 Crocchette di cous cous

con tuberi, radici e rape, servite con hummus di ceci, cedro candito,
indivia grigliata, lenticchie Beluga soffiate (1, 3, 9)

€ 20

 LA SELEZIONE DI BIANCA ROMAGNOLA "AZ. AGRICOLA ZAVOLI"

(secondo disponibilità da verificare con il personale di sala)

 Filetto di bianca romagnola alla brace

€ 35

 Costata con osso

servita a tagliata al naturale con olio
"Don Dino", erbe aromatiche, verdure di stagione

€ 7/etto

COURSES OF LAND, WOODS AND SEA



'Az. agricola Pelloni' guinea fowl

grilled and served with hunter-style mayonnaise and seasonal vegetables (3, 6, 10)

€ 22



Lacquered smooth turbot skewer

with sunchoke fondant, hazelnut spinach, and oyster mushrooms (1, 4, 6, 8)

€ 25



Cous cous croquettes

with root vegetables and turnips, served with chickpea hummus, candied citron,
grilled endive, and puffed Beluga lentils (1, 3, 9)

€ 20



THE SELECTION BIANCA ROMAGNOLA BEEF "AZ. AGRICOLA ZAVOLI"

(subject to availability, to be checked with the restaurant staff)"



Grilled Romagnola white veal fillet

€ 35




Bone-in ribeye steak


served sliced in its natural juices with 'Don Dino' olive oil,
aromatic herbs, and seasonal vegetables


€ 7/h.






DOLCE O SALATO?

 *Cremoso di liquirizia,
namelaka di lamponi, arachidi, crumble di cioccolato fondente
e sorbetto di mandarino (1, 3, 5, 7)*
€ 12


 Millefoglie di savoiardi
con mousse al mascarpone, rabarbaro e verbena (1, 3, 7)
€ 12


 Torta di carote
gianduia e noci pecan (1, 3, 7, 8, 11)
€ 10


 Bignè fai da TE!!! (1, 3, 7)
€ 10

  Selezione di formaggi di Romagna
serviti con confetture di nostra produzione (7)
€ 14



SWEET OR SALTY?

 *Licorice cream,
raspberry namelaka, peanuts, dark chocolate crumble,
and mandarin sorbet (1, 3, 5, 7)*
€ 12

 *Ladyfinger mille-feuille
with mascarpone mousse, rhubarb, and verbena (1, 3, 7)*
€ 12

 *Carrot cake
with gianduia and pecan nuts (1, 3, 7, 8, 11)*
€ 10

 *Do-it-yourself cream puffs! (1, 3, 7)*
€ 10

  *Selection of Romagna cheeses
served with jams of our production (7)*
€ 14

CONVIVALITÀ!

Le nostre proposte degustazione per l'intero tavolo

INSIEME

un assaggio delle nostre entrate a sorpresa
un piatto a scelta tra primi e secondi

€ 40

A SORPRESA

Lasciati sorprendere dalla nostra cucina con piccoli assaggi di
entrate
primi di pasta fatta a mano
carni
orto
pesce
e dolci coccole

€ 70

Per tavoli superiori alle 8 persone persone proponiamo la formula CONVIVALITÀ!
Mettevi comodi e chiedete ai nostri collaboratori.

Acqua microfiltrata € 2

Acqua Sanpellegrino minerale naturale frizzante € 3

Acqua PANNA minerale naturale € 3

Coperto € 3,50

CONVIVIALITY!

Our tasting proposals for the entire table

TOGETHER

*A tasting of our starters A surprise dish
A choice between first and second courses*

€ 40

AS A SURPRISE

*Let yourself be surprised by our kitchen with small tastings of
starters
handmade pasta dishes
meats
vegetables
fish
and sweet indulgences*

€ 70

For tables larger than 8 people, we propose the CONVIVIALITY formula! Make yourselves comfortable and ask our collaborators

Micro-filtered water € 2

Sanpellegrino sparkling natural mineral water € 3

PANNA natural mineral water € 3

Cover charge € 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 intolerances 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

