

# L'AGROSTERIA

me  
nù



VILLA  
MONTY BANKS  
CESENA

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

*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 Gagnano.*

*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 con erbe dell'orto, cicoria selvatica, le sue puntarelle, ravanelli, ricotta e cialda di anacardi alle erbe aromatiche (5, 7, 6, 8, 9)  
16 Euro



  Baccalà mantecato all'olio EVO Don Dino, cipolla di Santarcangelo e riccioli di polenta antica croccante (1, 4)  
18 Euro



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



TUTTOINUNAVOLTA!

Un assaggio di tutte le nostre entrate in Condivisione! (1, 4, 7, 8, 9, 11, 12)  
28 Euro

BEFORE FIRST COURSES

  *Our salad with garden herbs, wild chicory, its puntarelle, radishes, ricotta, and a cashew wafer with aromatic herbs (5, 7, 6, 8, 9)*  
16 Euro

  *Creamed cod with Don Dino EVO oil, Santarcangelo onion and curls of crunchy ancient polenta (1, 4)*  
18 Euro

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

ALLATONCE!

*A taste of all our starters to share! (1, 4, 7, 8, 9, 11, 12)*  
28 Euro

LE PASTE FRESCHE E SECCHHE

Tutte le paste sono di nostra produzione artigianale

🌿 Cappelletti con Parmigiano Reggiano 30 mesi,  
pecorino stagionato, fave e menta (1, 3, 7)  
18 Euro

🌿 Tagliatelline verdi alla senape selvatica,  
stridoli e bufala del caseificio "La Casera" (1, 3, 7, 10)  
20 Euro

🌿 Rigatone di kamut "Pastificio Felicetti",  
cozze, asparagi e cedro (1, 3, 14)  
22 Euro

COME DA TRADIZIONE

Cappelletti con Parmigiano Reggiano 30 mesi  
16 Euro

Tagliatella  
Con ragù di mora romagnola  
16 Euro

FRESH PASTA

All the pastas are from our artisanal production

🌿 Cappelletti with 30-month-aged Parmigiano Reggiano,  
aged pecorino, fava beans, and mint (1, 3, 7)  
20 Euro

🌿 Green tagliatelline with wild mustard, "stridoli" greens, and  
buffalo mozzarella from "La Casera" dairy (1, 3, 7, 10)  
20 Euro


🌿 Kamut rigatoni by "Pastificio Felicetti"  
with mussels, asparagus, and citron (1, 3, 14)  
22 Euro


AS PER TRADITION

Cappelletti with 30-month-aged Parmigiano Reggiano  
16 Euro

Tagliatella  
with Mora Romagnola pork ragù  
16 Euro

LE PORTATE DI TERRA, BOSCHI E MARE

 Starna emiliano-romagnola "Az. Agricola Pelloni" cotta alla brace, servita con bietoline e verdure di stagione (7)  
25 Euro

 Morbido , cremoso di patate, cime di rapa al salto e tartufo nero (1, 3, 7)  
22 Euro


COME DA TRADIZIONE


Pescato del giorno al forno, servito con olio EVO Don Dino e verdure del nostro orto (la proposta cambia a seconda delle disponibilità di mercato). (4)  
7 Euro/h

Faraona " Az. agricola Pelloni" alla brace con verdure dell'orto. (7)  
22 Euro


LA SELEZIONE DI BIANCA ROMAGNOLA "AZ. AGRICOLA ZAVOLI"


(secondo disponibilità da verificare con il personale di sala)

 Filetto di bianca romagnola alla brace  
35 Euro

 Costata con osso servita a tagliata al naturale con olio "Don Dino", erbe aromatiche, verdure di stagione  
7 Euro/h

COURSES OF LAND, WOODS AND SEA

 Emilia-Romagna guinea fowl from "Az. Agricola Pelloni" grilled, served with mayonnaise and seasonal vegetables (7)  
25 Euro

 Soft egg, creamy potato, sautéed turnip tops and black truffle (1, 3, 7)  
22 Euro

AS PER TRADITION


Oven-baked catch of the day, served with Don Dino extra virgin olive oil and vegetables from our garden (The selection changes based on market availability.)  
7 Euro/h

Guinea fowl (Az. Agricola Pelloni) grilled leg and thigh, served with garden vegetables.  
22 Euro


THE SELECTION BIANCA ROMAGNOLA BEEF "AZ. AGRICOLA ZAVOLI"


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


 Grilled Romagnola white veal fillet  
35 Euro

 Rib eye steak served sliced naturally with "Don Dino" EVO oil, aromatic herbs, cooking juices, early potatoes and seasonal vegetables  
7 Euro/h


DESSERT


 Fragole, panna cotta,  
nocciole e meringa al limone (3, 7, 8)  
12 Euro


 Torta al grano saraceno, cioccolato bianco,  
gelato alla crema e lamponi (7, 3)  
12 Euro

 Bavarese al miele,  
alloro e polline (1, 7, 3, 8)  
12 Euro

DESSERT

 Strawberries, panna cotta,  
hazelnuts, and lemon meringue (3, 7, 8)  
12 Euro

 Buckwheat cake with white chocolate,  
custard gelato, and raspberries (7, 3)  
12 Euro

 Honey, bay leaf,  
and pollen bavarois (1, 7, 3, 8)  
12 Euro

CONVIVIALITÀ!

Le nostre proposte degustazione per l'intero tavolo

MENU A SORPRESA!

Lasciati sorprendere dalla nostra cucina, tra piccoli assaggi da condividere, un percorso gastronomico di 5 portate

€ 70

GIOVANI DEGUSTATORI!

un viaggio gastronomico dedicato agli under 35 anni, firmato dai nostri giovani chef emergenti.

Menù 4 portate con abbinamento  
3 calici selezionati dal nostro sommelier

€ 55

Acqua microfiltrata € 2

Acqua Sanpellegrino minerale naturale frizzante € 3

Acqua PANNA minerale naturale € 3

Coperto € 4

In cucina  
Alberto Pinelli  
Leonardo Bovi  
Carolina Sala

CONVIVIALITY!

Our tasting proposals for the entire table

SURPRISE MENU!

Let yourself be surprised by our cuisine, with small tasting to share. 5-course tasting menu

€ 70

YOUNG TASTERS

A gastronomic journey dedicated to those under 35, crafted by our young emerging chefs.

4-course menu with 3 wine pairings  
selected by our sommelier

€ 55

Micro-filtered water € 2

Sanpellegrino sparkling natural mineral water € 3

PANNA natural mineral water € 3

Cover charge € 4

In cucina  
Alberto Pinelli  
Leonardo Bovi  
Carolina Sala

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



## LA NOSTRA RICERCA E SELEZIONE DALLA NOSTRA AGRICOLA

Asparago totale! Asparago con pasta fillo croccante,  
insalatina cruda ed erbe spontanee (1, 7)

18 Euro

Calamaro, barbabietola e finocchietto selvatico (6, 14)

20 Euro

---

Bottone di rosole selvatiche, basilico e ravgiolo,  
con funghi cardoncelli e lemongrass (1, 3, 7)

18 Euro

Spaghetto quadrato "Pastificio Felicetti" con caciucco,  
frutti di mare e melissa (1, 2, 14, 7, 4)

20 Euro

---

Cotoletta di ventresca di tonno,  
con insalatina di agretti e ravanelli (1, 3, 4, 6, 7)

25 Euro

Spiedino di pollo romagnolo e castrato servito misticanza  
di radicchi di campo olio e miele al coriandolo (6)

22 Euro

---

Cre moso al mascarpone, frolla al caffè,  
marasche sciroppate e fiori di ciliegio (1, 3, 7)

12 Euro

Cre moso alle arachid, namelaka al  
cioccolato fondente e frutti rossi (7, 8, 1, 3, 5,)

12 Euro



OUR RESEARCH & SELECTION  
FROM OUR FARM

*Total Asparagus! Crispy phyllo-wrapped asparagus,  
raw salad, and wild herbs (1, 7)*  
18 Euro

*Squid, beetroot, and wild fennel. (6, 14)*  
20 Euro

---

*Wild poppy leaf buttons with basil and ravaggiolo cheese,  
served with cardoncelli mushrooms and lemongrass. (1, 3, 7)*  
18 Euro

*Square spaghetti by "Pastificio Felicetti" with caciucco seafood stew,  
shellfish, and lemon balm. (1, 2, 14, 7, 4)*  
20 Euro

---

*Tuna belly cutlet with  
a salad of agretti and radishes. (1, 3, 4, 6, 7)*  
25 Euro

*Skewer of Romagnolo chicken and mutton, served with  
mixed wild radicchio, olive oil, and coriander honey. (6)*  
22 Euro

---

*Mascarpone cream with coffee shortcrust pastry,  
syruped morello cherries, and cherry blossoms. (1, 3, 7)*  
12 Euro

*Peanut cream, dark chocolate namelaka,  
and red berries. (7, 8, 1, 3, 5,)*  
12 Euro

