

# 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 Gragnano.

L'uliveto 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 Cragnano.

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

## PRIMA DEI PRIMI



### **L'INSALATA DELL'ORTO** (1, 3, 6, 7, 9, 11)

La nostra insalata con erbe dell'orto  
servita con croccante di bucciatto, cavoli, ceci e semi oleosi  
Our garden herb salad served with "bucciato" cheese crisp, cabbage,  
chickpeas and oil seeds  
euro 15



### **IL BACCALÀ** (1, 4)

Baccalà mantecato all'olio EVO "Don Dino", cipolla di Santarcangelo  
e riccioli di polenta antica croccante  
Creamed cod with "Don Dino" extra virgin olive oil, Santarcangelo onion  
and crispy ancient polenta curls  
euro 18



### **SQUACQUERONE E MORA** (1, 7)

Squacquerone e prosciutto di Mora Romagnola salumificio "DelVecchio"  
servita con rucola selvatica, fichi caramellati e piadina  
Squacquerone cheese and Mora Romagnola ham  
with wild rocket, caramelized figs and piadina  
euro 16

### **CARCIOFO, RICOTTA E GAMBERO ROSSO** (2, 7)

Carciofo arrostito, ricotta, menta e tartare di gambero rosso  
Roasted artichoke with ricotta, mint and red prawn tartare  
euro 20

### **TUTTOINUNAVOLTA!** (1, 4, 7, 8, 9, 11, 12)

Un assaggio di tutte le nostre entrate in Condivisione!  
An assorted tasting of all our starters to share!  
euro 32



## LE PASTE FRESCHE

Tutte le paste sono di nostra produzione artigianale  
All our fresh pasta is handmade daily

### **CAPPELLETTI STRIGOLI E MORA** (1, 3, 7)

Cappelletti con Parmigiano Reggiano 36 mesi con strigoli,  
fonduta di Parmigiano e cialda di Mora croccante  
Cappelletti filled with 36-month Parmigiano Reggiano with wild herbs,  
Parmigiano fondue and crispy Mora pork wafer  
euro 20

### **BOTTONE, MAZZANCOLLA E SCAMPI** (1, 2, 3, 7)

Bottone di pasta fresca ripieno di ricotta e mazzancolle,  
ristretto di bisque, basilico e scampi  
Bottone" fresh pasta filled with ricotta and prawns,  
bisque reduction, basil and scampi  
euro 20

### **TAGLIATELLA AI CARCIOFI** (1, 3, 7)


Tagliatella ai carciofi, menta e pecorino  
Tagliatelle with artichokes, mint and Pecorino cheese  
euro 18

## LA PASTA

### **FUSILLONE MEDITERRANEO** (1, 9)

Fusillone con broccoli e cedro  
Large fusilloni pasta with broccoli and cedar  
euro 18

(\*) Cappelletti disponibili anche al ragù di Mora romagnola oppure in brodo di cappone (1, 6, 7)  
Cappelletti also available with Mora Romagnola pork ragù or in capon broth

 Pasta gluten-free disponibile su richiesta  
Gluten-free pasta available upon request

## LE PORTATE DI TERRA, BOSCHI E MARE



### FARAONA ALLA BRACE

Faraona emiliano romagnola alla brace con verdure dell'orto  
Grilled Emilian-Romagna guinea fowl with garden vegetables  
euro 23

### IL PESCATO DEL GIORNO <sup>(4)</sup>

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)  
Daily catch baked and served with "Don Dino" extra virgin olive oil and garden vegetables  
(the offer changes depending on market availability)  
7 euro/h

### SELEZIONE DI BIANCA ROMAGNOLA "AZ. AGRICOLA ZAVOLI"

(Secondo disponibilità, da verificare con il personale di sala)  
Selection of Bianca Romagnola beef cuts - availability may vary daily



### IL FILETTO

Filetto di Bianca Romagnola alla brace  
Charcoal-grilled Bianca Romagnola beef fillet  
euro 35



### LA COSTATA

Costata con osso servita a tagliata al naturale con olio EVO "Don Dino",  
erbe aromatiche, verdure di stagione  
Rib eye steak served sliced with "Don Dino" extra virgin olive oil,  
aromatic herbs and seasonal vegetables  
7 euro/h



## I VEGETALI DELL'ORTO

Le verdure provengono dal nostro orto e variano ogni giorno in base alla raccolta.  
Vi invitiamo a chiedere al personale di sala per conoscere le proposte del giorno.  
Our vegetables come from our garden and change daily according to the harvest.  
Please ask our staff for today's selection.

 **Broccoli e crumble alle olive** (1)

Broccoli and Olive crumble  
euro 8

 **Invidia alla griglia**

Grilled endive  
euro 8

 **Patate al sale di Cervia**

Potatoes with Cervia Sea Salt  
euro 8

## DOLCE O SALATO?

 **SEMIFREDDO AL MIELE DI CORIANDOLO E OLIO "DON DINO"** (3, 7, 8)

Miele, nocciole, mizuna, olio EVO "Don Dino",  
Honey, hazelnuts, mizuna (japanese mustard),  
"Don Dino" extra virgin olive oil  
euro 12

 **MERINGA AI LAMPONI** (3, 7, 9)

Yogurt greco, lamponi, sedano, gin  
Greek yogurt, raspberry, celery, gin  
euro 12

 **CREMA CATALANA ALL'ARANCIA**

Orange Catalan cream  
euro 10

---

# L'AGROSTERIA

---

## 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

Degustazione 5 portate euro 70

Abbinamento al calice euro 25

### GIOVANI DEGUSTATORI!

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

Menù 4 portate con abbinamento di calici selezionati dal nostro sommelier

euro 55

Acqua microfiltrata euro 2

Acqua Sanpellegrino minerale naturale frizzante euro 3

Acqua PANNA minerale naturale euro 3

Coperto euro 4

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

Five-course tasting menu euro 70

Wine pairing euro 25

## YOUNG TASTERS

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

4-course menu with wine pairings  
selected by our sommelier

euro 55

Micro-filtered water euro 2

Sanpellegrino sparkling natural mineral water euro 3

PANNA natural mineral water euro 3

Cover charge euro 4

## 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

---

---

# L'AGROSTERIA

---

# L'AGROSTERIA

