

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** (7, 8)

Insalata, cialda di frutta secca, yogurt,
Ravanelli sottaceto, mela verde e semi oleosi
Our garden herb salad served with dry fruit crisp, yogurt,
pickled radishes and seeds
euro 15

 **IL CALAMARO** (1, 4)

Calamaro gratin con bruciatini e radicchio di campo
Squid au gratin with bruciatini and wild chicory
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

 **LA TARTARE** (8)

Tartare di rapa rossa, maionese di mandorla e misticanza
Red beet tartare, almond mayonnaise and misticanza salad
euro 16

TUTTOINUNAVOLTA! (1, 4, 7, 8)

Un assaggio di tutte le nostre entrate in Condivisione! (2 persone)
An assorted tasting of all our starters to share! (2 people)
euro 32

LE PASTE FRESCHE

Tutte le paste sono di nostra produzione artigianale

All our fresh pasta is handmade daily

IL CAPPELLETTO (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

IL PASSATELLO (1, 2, 3, 4)

Passatello fresco al ragù di cicale di mare e il loro brodo

Fresh "passatello" pasta with mantis shrimp ragù and their broth

euro 20

LA TAGLIATELLINA (1, 3, 7)

Tagliatellina fresca alla crema di asparagi,
spuma di carbonara e asparago croccante

Fresh "tagliatellina" pasta with asparagus cream,
carbonara foam and crispy asparagus

euro 18

IL RAVIOLO (1, 3, 7, 8)

Ravioli verdi ripieni di ricotta e pecorino
con pesto di strigoli e fave fresche

Fresh "ravioli" pasta stuffed ricotta and pecorino cheese
with strigoli pesto and fresh broad bean

euro 18

(*) Cappelletti disponibili anche al ragù di Mora romagnola (1, 6, 7)
Cappelletti also available with Mora Romagnola pork ragù



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

LE PORTATE DI TERRA, BOSCHI E MARE

 **FARAONA ALLA BRACE** (3, 7)

Faraona emiliano romagnola alla brace con scalogno e bernese
Grilled Emilia-Romagna guinea fowl, served with shallots and Béarnaise sauce
euro 23

 **L'UOVO CBT** (1, 3, 7)

Uovo CBT fritto con vignarola, crema di formaggio e verdure
Low-temperature fried egg with vignarola, cheese cream and vegetables
euro 18

IL PESCATO DEL GIORNO (4, 7, 14)

Pescato del giorno al forno, con bourguignonne di crostacei e biete
(la proposta cambia a seconda delle disponibilità di mercato)
Oven-roasted catch of the day with crustacean bourguignonne and chard
(the selection varies according to market availability)
7 euro/h

 **IL FILETTO**

Filetto di manzo alla brace
Grilled beef fillet
euro 35

 **LA COSTATA**

Costata con osso di manzo servita a tagliata al naturale con olio EVO "Don Dino",
erbe aromatiche, verdure di stagione
Rib eye steak with bone 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.

 **Asparagi alla griglia (1)**

Grilled asparagus
euro 8

 **Invidia alla griglia**

Grilled endive
euro 8

 **Patate al sale di Cervia**

Potatoes with Cervia Sea Salt
euro 8

I DOLCI

 **IL BIGNÈ** (1, 3, 7)

Bignè craquelin alla lemon curd con basilico e meringa
Lemon curd craquelin cream puffs with basil and meringue
euro 12

 **LA BAVARESE** (1, 3, 7, 8)

Bavarese al cioccolato fondente e frutti di bosco,
crumble di mandorla e lamponi
Dark chocolate and berry Bavarian cream,
almond and raspberry crumble
euro 12

 **LA CREAM TART** (1, 3, 7)

Frolla con mousseline e arancia
Shortcrust pastry with mousseline and orange
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.

Menu degustazione 4 portate euro 50

Abbinamento al calice euro 20

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.

Four-course tasting menu euro 50

Wine pairing euro 20

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, spelted, 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

L'AGROSTERIA

L'AGROSTERIA

