

L'AGROSTERIA

me-
nu

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 Gragnano.

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

PRIMA DEI PRIMI



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 18



IL POLPO (4)

Polpo, patate e olive

Octopus, potatoes and olives

euro 20



IL NOSTRO POMODORO (1,9)

Farcito di pappa al pomodoro e servito con il suo estratto

Stuffed with pappa al pomodoro and served with its own extract

euro 17



LE PASTE FRESCHE

Tutte le paste sono di nostra produzione artigianale

All our fresh pasta is handmade daily

CAPPELLETTO AL LIME (1, 3, 7,9)

Cappelletti con Parmigiano Reggiano 36 mesi,
fonduta di Parmigiano, basilico e lime

Cappelletti filled with 36-month Parmigiano Reggiano,
Parmigiano fondue, basil and lime

euro 20

BOTTONE, GAMBERI E ZUCCHINE (1, 2, 3, 7, 9)

Bottone di pasta fresca ripieno di mascarpone,
con gambero rosa, zucchine e fiori di chips

"Fresh pasta "Bottone" filled with mascarpone,
served with pink shrimp, zucchinis and crispy zucchinis blossoms

euro 19

TAGLIATELLA AL RAGU' E LIQUIRIZIA (1, 3, 9)

Tagliatella al ragù bianco di cortile e fondo di liquirizia

Tagliatelle with white free-range ragù and licorice jus

euro 19

(*) Cappelletti e tagliatella disponibili anche al ragù di Mora romagnola (1, 6, 7)
Cappelletti and tagliatella 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 radicchio Trevigiano e more sott'aceto
Grilled Emilian-Romagna guinea fowl with Treviso radicchio and pickled blackberries
euro 26



IL PESCATO DEL GIORNO (4, 14)

Pescato del giorno al forno, servito con olio EVO "Don Dino"
(la proposta cambia a seconda delle disponibilità di mercato)
Daily catch baked and served with "Don Dino" extra virgin olive oil
(the offer changes depending on market availability)
7 euro/h



IL FILETTO DI PESCE (4)

Trancio di pesce pescato, con rucola e pomodorino confit
Fish fillet with rocket and confit cherry tomatoes
euro 28



ASSOLUTO DI ZUCCHINE

Zucchine del nostro orto in tre interpretazioni, tra cotture e consistenze diverse
Zucchini from our garden in three interpretations, featuring different cooking techniques and textures
euro 19

SELEZIONE DI BIANCA ROMAGNOLA

(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 con carota baby e mini-pannocchia
Charcoal-grilled Bianca Romagnola beef fillet served with baby carrots and baby corn
euro 35



LA COSTATA

Costata con osso servita a tagliata al naturale con
olio EVO "Don Dino", erbe aromatiche
Rib eye steak served sliced with
"Don Dino" extra virgin olive oil, aromatic herbs
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.

 Insalata dell'orto

Garden salad
euro 8

 Melanzana affumicata

Smoked eggplant
euro 8

 Patate al sale di Cervia

Potatoes with Cervia Sea Salt
euro 8

DOLCE O SALATO?

LA PAVLOVA (3, 7)

Pavlova con crema aromatizzata al rosmarino e pesche

Pavlova with rosemary-flavored cream and peaches

euro 12

CREMOSO AROMATICO (7)

Cremoso alla verbena, sorbetto di albicocca e crumble

Verbena cream, apricot sorbet and crumble

euro 12

IL SORBETTO

Sorbetto di frutta fresca di stagione

Fresh seasonal fruit sorbet

euro 10

L'AGROSTERIA

CONVIVIALITÀ!

LE NOSTRE PROPOSTE DEGUSTAZIONE PER L'INTERO TAVOLO

MENU DEGUSTAZIONE

-  Gambero viola, mandorle e peperone (2,8)
-  Cappelletti con Parmigiano Reggiano 36 mesi,
fonduta di Parmigiano, basilico e lime (1,3,7,9)
-  Riso Carnaroli "Riserva San Massimo"
all'acqua di pomodoro e olive (7,9)
-  Ombrina con verdure di stagione dell'orto (4)
-  Pre-dessert (7)
-  Semifreddo alla lavanda con fichi e cialda (1,3,7)

Degustazione 6 portate euro 70

Abbinamento al calice euro 25

MENU A SORPRESA!

Lasciati sorprendere dalla nostra cucina,
tra piccoli assaggi da condividere, un percorso gastronomico di 6 portate

Degustazione 6 portate euro 75

Abbinamento al calice euro 25

CONVIVIALITY!

OUR TASTING PROPOSALS FOR THE ENTIRE TABLE

TASTING MENU

 Purple prawn, almonds and bell pepper (2,8)

 Cappelletti filled with 36-month Parmigiano Reggiano,
Parmigiano fondue, basil and lime (1,3,7,9)

  "Riserva San Massimo" Carnaroli risotto
with tomato water and olives (7,9)

 Meagre with seasonal vegetables from our garden (4)

  Pre-dessert (7)

 Lavender semifreddo with figs and crisp wafer (1,3,7)

6-course tasting menu €70

Wine pairing €25 per person

SURPRISE MENU!

Let yourself be surprised by our cuisine,
with small tasting to share. 6-course tasting menu

Six-course tasting menu euro 75

Wine pairing euro 25

GIOVANI DEGUSTATORI!

UN VIAGGIO GASTRONOMICO DEDICATO AGLI UNDER 35 ANNI

Degustazione 4 portate

euro 55

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

In cucina

Chef Alex Dimilta

Sous Chef Leonardo Bovi

Pasticcera Ina Curraj

YOUNG TASTERS!

A GASTRONOMIC JOURNEY DEDICATED TO THOSE UNDER 35

4-course tasting menu

euro 55

Wine pairing

euro 20

Micro-filtered water € 2

Sanpellegrino sparkling natural mineral water € 3

PANNA natural mineral water € 3

Cover charge € 4

In the Kitchen

Chef Alex Dimilta

Sous Chef Leonardo Bovi

Pastry Chef Ina Curraj

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

