L'AGROSTERIA

AUTUNNO 2026
AUTUMN 2026

VILLA
MONTY BANKS

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.

VILLA
MONTY BANKS

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.

L'AGROSTERIA

CONVIVIALITÀ!

Le nostre proposte degustazione per l'intero tavolo

MENU DEGUSTAZIONE

Tartare di Fassona Piemontese con gel di tuorlo e capperi (3)

Cappelletti con Parmigiano Reggiano 36 mesi,
fonduta di Parmigiano e finferli (1,3,7,9)

Riso Carnaroli "Riserva San Massimo"
Topinambur, nocciole e miele "Azienda agricola biologica "Via del Colle" (7,8)

Faraona con verdure di stagione dell'orto (4)

Pre-dessert

La nostra millefoglie (1,3,7,8)

Degustazione 6 portate euro 70

Abbinamento al calice euro 25

MENU A SORPRESA!

Lasciati sorprendere dalla nostra cucina, tra piccoli assaggi da condividere.

Degustazione 6 portate euro 75

Abbinamento al calice euro 25

GIOVANI DEGUSTATORI

Un viaggio gastronomico dedicato agli under 35 anni

Menù degustazione 4 portate euro 55

Abbinamento al calice euro 20

VILLA
MONTY BANKS

CONVIVIALITY!

Our tasting proposals for the entire table

TASTING MENU

Fassona Piemontese beef tartare with egg yolk gel and capers (3)

Fresh pasta Cappelletti with 36-month-aged Parmigiano Reggiano cheese,
Parmigiano fondue and chanterelle mushrooms (1,3,7,9)

"Riserva San Massimo" Carnaroli risotto
with Jerusalem artichoke, hazelnuts and honey from the "Via del Colle" farm (7,8)

Guinea fowl with seasonal vegetables from the garden (4)

Pre-dessert

Our millefoglie (1,3,7,8)

6-course tasting menu euro 70

Wine pairing per person euro 25

SURPRISE MENU!

Let yourself be surprised by our cuisine, with small tasting to share.

6-course tasting menu euro 75

Wine pairing euro 25

YOUNG TASTERS

A gastronomic journey dedicated to those under 35

4-course tasting menu euro 55

Wine pairing euro 20

L'AGROSTERIA

ANTIPASTI

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 pork ham
with wild rocket, caramelized figs and piadina
euro 18

BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE (8,9)
Midollo con battuta di Fassona Piemontese
Bone marrow with Fassona Piemontese beef tartare
euro 22

CAPASANTA, BIETA E MORA (8,14)
Capasanta, bieta, mandorla, limone salato e cialda di Mora Romagnola
Scallop, Swiss chard, almond, salted lemon and Mora Romagnola pork crackling
euro 21

SCAROLA, TOPINAMBUR E PECORINO (7)
Scarola con brodo di topinambur e pecorino romano
Escarole with Jerusalem artichoke broth and Pecorino Romano cheese
euro 17

VILLA
MONTY BANKS

LE PASTE FRESCHE

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

CAPPELLETTO NEL BOSCO (1,3,7,9)

Cappelletti con Parmigiano Reggiano 36 mesi, fonduta di Parmigiano e finferli
Fresh pasta Cappelletti filled with 36-month Parmigiano Reggiano cheese,
Parmigiano fondue and chanterelle mushrooms

euro 20

BOTTONE DI ZUCCA (1,3,7,8,9)

Bottone di pasta fresca ripieno di zucca, con crema di pecorino, amaretto e salvia fritta
Fresh pasta "Bottone" filled with pumpkin, Pecorino cheese cream,
amaretto and crispy fried sage

euro 19

TAGLIATELLA DI MARE (1,3,9)**

Tagliatella, cime di rapa, gambero rosa e limone
Fresh pasta Tagliatelle with broccoli rabe, pink prawn and lemon

euro 18

*Cappelletti disponibili anche al ragù di Mora romagnola (1,3,9) o in brodo di cappone (1,6,7)
Cappelletti also available with Mora Romagnola pork ragù (1,3,9) or in capon broth (1,6,7)

**Tagliatella disponibile anche al ragù di Mora romagnola (1,3,9)
Tagliatella also available with Mora Romagnola pork ragù (1,3,9)

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

L'AGROSTERIA

LE PORTATE DI TERRA, BOSCHI E MARE

PICCIONE D'AUTUNNO (11)

Piccione "Agriavicola Piccioni Italiani", cavolo nero, melograno e sesamo

Pigeon "Agriavicola Piccioni Italiani" with Tuscan kale, pomegranate and sesame

euro 30

IL PESCATO DEL GIORNO (4)

Pescato del giorno al forno, servito con olio EVO "Don Dino", patate, olive e pomodorini

(la proposta cambia a seconda delle disponibilità di mercato)

Daily catch baked and served with "Don Dino" extra virgin olive oil, potatoes, olives and cherry tomatoes

(the offer changes depending on market availability)

euro 7 / hg

IL FILETTO DI PESCE (4)

Trancio di pesce pescato, pak choi e agrumi / Fish fillet with pak choi and citrus

euro 28

ASSOLUTO DI CAVOLFIORE

Cavolfiore del nostro orto in tre interpretazioni, tra cotture e consistenze diverse

Cauliflower from our garden in three interpretations, featuring different cooking techniques and textures

euro 18

IL FILETTO

Filetto di manzo alla brace, cardoncelli e aglio nero

Grilled beef fillet, cardoncelli mushrooms and black garlic

euro 32

LA COSTATA

Costata con osso servita a tagliata al naturale con olio EVO "Don Dino"
(Secondo disponibilità, da verificare con il personale di sala)

Rib eye steak served sliced with "Don Dino" extra virgin olive oil (Availability may vary daily)

euro 8 / hg

VILLA
MONTY BANKS

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

Cipolla di Santarcangelo
Santarcangelo onion
euro 8

Patate al sale di Cervia
Potatoes with Cervia Sea Salt
euro 8

L'AGROSTERIA

DOLCI

LA ZUPPA INGLESE DELL'AGROSTERIA (3,7)
La nostra interpretazione della Zuppa Inglese
Our interpretation of Zuppa Inglese
euro 10

PANNA COTTA ALLA CASTAGNA (3,7,8)
Panna cotta alla castagna con sablé di castagna e melograno
Chestnut panna cotta with chestnut sablé and pomegranate
euro 12

GRATIN DI PERE E PATATE DOLCI (3,7)
Gratin di pere e patate dolce e crema alla pera aromatizzata al cardamomo
Pear and sweet potato gratin with cardamom-scented pear cream
euro 12

DOLCE AUTUNNO (7,8)
Zucca, melograno, pistacchio e yogurt alla fava tonka
Pumpkin, pomegranate, pistachio and tonka bean yogurt
euro 10

Acqua microfiltrata / Micro-filtered water
euro 2

Acqua San Pellegrino minerale naturale frizzante
San Pellegrino sparkling natural mineral water
euro 3

Acqua PANNA minerale naturale / PANNA natural mineral water
euro 3

Coperto con pane di nostra produzione e olio evo "Don Dino"
Cover charge with our homemade bread and 'Don Dino' extra virgin olive oil
euro 4

VILLA
MONTY BANKS

L'AGROSTERIA

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 più dei 14 allergeni indicati dal regolamento UE n.1169/2011.

PRESIDIO SLOW FOOD

VEGETARIANO

SENZA GLUTINE

IN CUCINA

Chef **Alex Dimilta**
Sous chef **Leonardo Bovi**
Pasticcera **Ina Curraj**

VILLA
MONTY BANKS

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 productsi

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.

SLOW FOOD PRESIDIUM

VEGETARIAN

GLUTEN FREE

IN THE KITCHEN

Chef **Alex Dimilta**
Sous chef **Leonardo Bovi**
Pasticcera **Ina Curraj**

L'AGROSTERIA

VILLA
MONTY BANKS

L'AGROSTERIA

L'AGROSTERIA

AUTUNNO 2026
AUTUMN 2026

VILLA
MONTY BANKS