

ME NU

AUTUNNO



•
VILLA
MONTY BANKS
CESENA

Il ristorante di Villa Monty Banks propone una cucina a base dei migliori prodotti della Romagna e dettata dal contesto rurale che si muove al ritmo delle stagioni.

Il menù rappresenta la Romagna e il suo mar Adriatico, parla di tradizione di questo mare e di queste terre ma non rinuncia a guardare oltre.

Le materie prime provengono in gran parte da questo luogo per mantenere tutti i sapori della nostra terra.

Il nostro giardino ci offre una varietà di erbe aromatiche ed ortaggi che amiamo proporvi nei nostri piatti.

Utilizziamo solo olio extravergine “Don Dino” che proviene dall’uliveto adiacente la Villa.

Il pane, i grissini e la focaccia che vi serviamo sono prodotti nella nostra cucina utilizzando esclusivamente lievito madre e farine biologiche ottenute dalla nostra coltivazione di grano Senatore Cappelli, così come la pasta fresca.

La cucina di Villa Monty Banks riflette la storia gastronomica profonda e ricchissima della Romagna, dagli antichi saperi contadini fino ai giorni nostri.

The Villa Monty Banks restaurant offers a cuisine based on the best products of Romagna and dictated by the rural context that moves with the rhythm of the seasons.

The menu represents Romagna and its Adriatic Sea, speaks of the tradition of this sea and these lands but does not give up looking further.

The raw materials come largely from this place to keep all the flavors of our land.

Our garden offers us a variety of aromatic herbs and vegetables that we love to offer you in our dishes.

We only use “Don Dino” extra virgin olive oil that comes from the olive grove adjacent to the Villa.

The bread, breadsticks and focaccia that we serve you are produced in our kitchen using only sourdough and organic flours obtained from our Senatore Cappelli wheat cultivation, as well as fresh pasta.

The cuisine of Villa Monty Banks reflects the deep and very rich gastronomic history of Romagna, from the ancient peasant knowledge to the present day

MENU' DEGUSTAZIONE • TASTING MENU

DEGUSTAZIONE 5 PORTATE *

EURO 68,00

POTRETE COMPORRE IL VOSTRO MENU SCEGLIENDO TRA LE PROPOSTE PRESENTI IN CARTA

5 COURSE TASTING*

YOU CAN COMPOSE YOUR MENU BY CHOOSING BETWEEN THE PROPOSAL PRESENT ON THE PAPER

* IL MENU DEGUSTAZIONE DOVRA' INTENDERSI IL MEDESIMO PER TUTTO IL TAVOLO.

* THE TASTING MENU MUST BE THE SAME FOR THE ENTIRE TABLE.

DEGUSTAZIONE 8 PORTATE *

EURO 85,00

8 COURSE TASTING*

DEGUSTAZIONE 14 PORTATE *

EURO 110,00

14 COURSE TASTING*

* IL MENU DEGUSTAZIONE DOVRA' INTENDERSI IL MEDESIMO PER TUTTO IL TAVOLO.

* THE TASTING MENU MUST BE THE SAME FOR THE ENTIRE TABLE.

QUESTI PERCORSI DEGUSTAZIONE SONO RIVOLTI A CHI OSA, A CHI E' CURIOSO, A TAVOLA E NELLA VITA. SONO DEGUSTAZIONI DI ASSAGGI A SORPRESA, CHE VI FARANNO SCOPRIRE LA NOSTRA PROPOSTA GASTRONOMICA.

SONO MENU TAYLOR MADE, PARLANE CON LO CHEF.

THESE MENU ARE FOR THOSE WHO DARE, FOR THOSE WHO ARE CURIOUS, AT THE TABLE AND IN LIFE.

THEY ARE A PATH OF SURPRISE TASTINGS WHICH WILL MAKE YOU DISCOVER OUR GASTRONOMIC OFFER.

THEY ARE TAYLOR MADE MENU, TALK TO THE CHEF.

PANE E OLIO “DON DINO” DI NOSTRA PRODUZIONE

EURO 3,50

BREAD AND “DON DINO” OLIVE OIL OF OUR PRODUCTION

ACQUA

EURO 2,50

WATER

MAZZANCOLLA, PORCINI E GAMBERI ROSA

EURO 28,00

MAZZANCOLLA SHRIMP, BOLETUSES AND PINK SHRIMPS

- * Ordinato nel menu degustazione comporta una maggiorazione di € 4,00 a persona
- * Ordered from the tasting menu, it carries a surcharge of € 4,00 per person

VITELLO TONNATO ALLA MANIERA ANTICA

EURO 20,00

VEAL WITH OLD-FASHIONED TUNA SAUCE



IL TEMPO DELLE UOVA D'ORO

EURO 22,00

THE TIME OF THE GOLDEN EGGS



SEPPIA DI NASSA, I NOSTRI CECI, LIMONE E SOMACCO

EURO 24,00

NASSA CUTTLEFISH, OUR CHICKPEAS, LEMON AND SUMA



TESTACODA

EURO 24,00

Musetto, lingua, pancia, piedino e coda, chimichurri di uva sangiovese

HEAD, TONGUE, BELLY, HOCK AND TAIL, SANGIOVESE GRAPES CHIMICHURRI



**RISOTTO AL SIERO DI LATTE DI CAPRA, POLLINE E
POLVERE DI ERBE SPONTANEE**

EURO 26,00

GOAT'S WHEY RISOTTO, POLLEN AND WILD HERBS POWDER



**TORTELLI DI LEPRE, ACETO DI BIRRA E ALLORO
SELVATICO**

EURO 26,00

TORTELLI WITH HARE, BEER VINEGAR AND WILD LAUREL

**RIGATONI "FELICETTI", MISO DI FORMAGGIO DI PECORA
E OLIVELLO SPINOSO**

EURO 24,00

RIGATONI "FELICETTI", SHEEP'S MISO CHEESE AND SEA BUCKTHORN



**DITALINI DI FARRO, DASHI DI SEPPIA E CANOCCHIE,
"LARDO" DI MERLUZZO**

EURO 26,00

EMMER'S DITALINI, CUTTLEFISH AND MANTIS SHRIMP DASHI, COD'S "LARD"

**TORTELLI DI ZUCCA HOKKAIDO, CASTAGNE E CIPOLLA
ROSSA ALL'ACETO DI ZUCCA**

EURO 26,00

TORTELLI WITH HOKKAIDO PUMPKIN, CHESTNUTS AND PUMPKIN VINEGAR RED ONION



**LA NOSTRA VERSIONE DELLO SPAGHETTONE
"ALLA PUTTANESCA"**

EURO 24,00

OUR VERSION OF THE SPAGHETTONE "ALLA PUTTANESCA"



**FILETTO DI MAIALE BRADO ALLA BRACE, SUSINE, SENAPE
ED ERBETTE** EURO 28,00

GRILLED WILD PORK FILLET, PLUMS, MUSTARD AND HERBS



**PICCIONE ARROSTITO IN DUE SERVIZI,
CILIEGIE FERMENTATE E RAPA ROSSA** EURO 35,00

ROASTED PIGEON IN TWO SERVICES, FERMENTED CHERRIES AND RED TURNIP



* Ordinato nel menu degustazione comporta una maggiorazione di € 4,00 a persona

* Ordered from the tasting menu, it carries a surcharge of € 4,00 per person

BACCALA' PIL PIL, AGLIO NERO E PATATE AL VAPORE EURO 30,00

PIL PIL SALTED COD, BLACK GARLIC AND STEAMED POTATOES



FILETTO DI BRANZINO, SOTTOBOSCO E PIANTAGGINE EURO 32,00

SEA BASS FILLET, UNDERGROWTH AND PLANTAIN



**FUNGHI ALLA BRACE NEL LORO FONDO ED ERBE
SPONTANEE** EURO 28,00

GRILLED MUSHROOMS IN THEIR BOTTOM AND WILD HERBS



LA SELEZIONE DEI FORMAGGI DI NOSTRA PRODUZIONE EURO 10,00 - 30,00
S.Q.

THE SELECTION OF CHEESES FROM OUR PRODUCTION



AUTUNNO ROMAGNOLO EURO 14,00

Pan di Spagna ai porcini, mascarpone al cipresso e fungo candito

CAKE WITH BOLETUS, CYPRESS MASCARPONE CHEESE AND CANDIED MUSHROOM

**FROLLA AL BURRO DI CAPRA E CASTAGNE, ZUCCA
HOKKAIDO E AMASAKE** EURO 14,00

GOAT BUTTER AND CHESTNUT PASTRY, HOKKAIDO PUMPKIN AND AMASAKE

**ASSOLUTO DI NOCCIOLA PIEMONTE E GLASSA DI
KOMBUCHA AL CAFFE'** EURO 14,00

PIEDMONT HAZELNUT ABSOLUTE AND GLAZE COFFEE KOMBUCHA

LA VENDEMMIA IN VILLA EURO 14,00

Ricotta di pecora, uva ghiacciata, succo di Sangiovese e brioche alla
cannella

SHEEP RICOTTA CHEESE, ICED GRAPES, SANGIOVESE JUICE AND CINNAMON BRIOCHE

GELATO ALLO YOGURT MANTECATO AL MOMENTO EURO 10,00

GOAT YOGURT ICE CREAM CREAMED AT THE MOMENT



SORBETTO ALLA PESCA BELLA DI CESENA EURO 10,00

PEACH "BELLA DI CESENA" SORBET



 VeGetariano / VeGetarian

 Senza GLutine / GLuten free

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.

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.



VILLAMONTYBANKS.IT
