

L'AGROSTERIA

|

me- nù



VILLA
MONTY BANKS
CESENA

L'AGROSTERIA

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.

L'AGROSTERIA

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

  La nostra insalata con erbe dell'orto servita con croccante di bucciato, cavoli, ceci e semi oleosi (1, 3, 6, 7, 9, 11)


€ 15

  Baccalà mantecato all'olio EVO Don Dino, cipolla di Santarcangelo e riccioli di polenta antica croccante (1, 4)

€ 18

  Casatella D.O.P. e fiocco di Mora Romagnola "Az. Zavoli" servita con rucola selvatica, fichi caramellati e piadina (1, 7)

€ 16

 Cipolla stufata ripiena della sua zuppa, servita con spiedino di fegato in rete alla brace (1, 6, 7)

€ 18

FUNKY PORCINI!

Fungo porcino alla griglia e fritto, il suo ristretto alla birra e terra di funghi alla santoreggia (1, 3, 7)

€ 20



TUTTOINUNAVOLTA!



Un assaggio di tutte le nostre entrate in Condivisione!* (1, 4, 7, 8, 9, 11, 12)


€ 28


*ad eccezione della cipolla stufata ripiena

BEFORE FIRST COURSES

  Our salad with garden herbs served with crunchy "bucciato" cheese, cabbage, chickpeas and oil seeds (1, 3, 6, 7, 9, 11)
€ 15

  Creamed cod with Don Dino EVO oil, Santarcangelo onion and curls of crunchy ancient polenta (1, 4)
€ 18

  Casatella D.O.P. cheese and fiocco di Mora Romagnola ham from "Az. Zavoli" served with wild rocket, caramelized figs and home made piadina (1, 7)
€ 16

 Stewed onion stuffed with its own soup, served with grilled liver skewer in net (1, 6, 7)
€ 18

 **FUNKY PORCINI MUSHROOMS!**
Grilled and fried porcini mushroom, its beer reduction and mushroom soil with savory (1, 3, 7)
€ 20

ALLATONCE!

A taste of all our starters to share!* (1, 4, 7, 8, 9, 11, 12)
€ 28

*except for the stuffed stewed onion


LE PASTE FRESCHE

Tutte le paste sono di nostra produzione artigianale

TORTELLINI PANNA E PROSCIUTTO!

Con panna d'affioramento, spalla cotta affumicata "Az. Zavoli" e bergamotto (1, 7)

€ 18


 Cappelletti con Parmigiano Reggiano 30 mesi,
il suo fondente e finger lime (1, 7)

€ 18

Tagliolini all'aglio nero, calamari spillo, cavolo romanesco ed agrumi (1, 3, 4)

€ 20

LA PASTA ED IL RISO

 Riso Carnaroli "Riserva San Massimo" con sedano rapa, gambero rosso,
liquirizia ed erbe mentolate (2, 7)

€ 22

Fusilli al ferretto, ragout di capretto e stagionato di bufala (20 min di cottura) (1, 7, 9)

€ 18


FRESH PASTA

All the pastas are from our artisanal production

TORTELLINI CREAM AND HAM!

with cream, smoked pork shoulder from "Az. Zavoli" and bergamot (1, 7)

€ 18

 *Cappelletti with 30-month Parmigiano Reggiano cheese,
its fondue and finger lime (1, 7)*

€ 18

Tagliolini pasta, black garlic, squid, Romanesco cabbage and citrus fruits (1, 3, 4)

€ 20

PASTA AND RICE


 *Carnaroli rice "riserva San Massimo" with celeriac, red prawn,
liquorice and mentholated herbs (2, 7)*


€ 22

Spaghettoni pasta, kid ragout and aged buffalo mozzarella (20 min cooking time) (1, 7, 9)


€ 18

LE PORTATE DI TERRA, BOSCHI E MARE

 Faraona emiliano-romagnola "Az. Agricola Pelloni" cotta alla brace,
servita con maionese alla cacciatora e verdure di stagione
€ 25

 Morbido d'uovo, cremoso di patate, cime di rapa al salto e tartufo nero (1,3)
€ 22


E se desideri il tartufo bianco...
€32

 Seppie in zimino
Seppioline piastrate, biette al lime e salsa di pomodoro bruciato (4,14)
€ 22


 Rana pescatrice in porchetta, intingolo di vongole e polenta bianca al cucchiaino (4, 6, 9, 12, 14)
€ 25

LA SELEZIONE DI BIANCA ROMAGNOLA "AZ. AGRICOLA ZAVOLI"


(secondo disponibilità da verificare con il personale di sala)

 Filetto di bianca romagnola alla brace
€ 35

Costata con osso


 servita a tagliata al naturale con olio "Don Dino", erbe aromatiche,
verdure di stagione
€ 7/etto

COURSES OF LAND, WOODS AND SEA

 *Emilia-Romagna guinea fowl from "Az. Agricola Pelloni" grilled,
served with mayonnaise and seasonal vegetables*
€ 25

 *Soft egg, creamy potato, sautéed turnip tops and black truffle (1, 3)*
€ 22


And if You want white truffle...
€ 32

 *Cuttlefish in zimino*
Grilled cuttlefish, lime chard and burnt tomato sauce (4, 14)
€ 22

 *Monkfish in "porchetta", clam sauce and white polenta (4, 6, 9, 12, 14)*
€ 22

THE SELECTION BIANCA ROMAGNOLA BEEF "AZ. AGRICOLA ZAVOLI"
(subject to availability, to be checked with the restaurant staff)"

 *Grilled Romagnola white veal fillet*
€ 35

Rib eye steak
 *served sliced naturally with "Don Dino" EVO oil, aromatic herbs, cooking juices,
early potatoes and seasonal vegetables*
€ 7/hectogram

DESSERT, VINO E COCKTAIL

 Melograno, cioccolato e cardamomo (1, 3, 7)

€ 12

Consigliamo con abbinamento al calice di
Chiarli, Lambrusco di Sorbara DOC, Riserva del Fondatore

€ 20

 Le castagne nel bosco!

Castagne al cioccolato, kumquat, caffè e zabaione (1, 3, 7)

€ 12

Consigliato con abbinamento al cocktail

Gin Fizz Perduto

€ 24

 Patata fatata!

Patate rosse, violette e cremoso di mascarpone (3, 7, 8, 11)

€ 12

Consigliamo con abbinamento al calice di
Damadora, Romagna DOCG Albana secco vendemmia tardiva, Podere La Grotta

€ 20

 La zuppa inglese de L'AgrOsteria con bitter al cacao (1, 3, 7)

€ 12

Abbinamento consigliato

Negroni di Banks

€ 24



DESSERT, WINE AND COCKTAIL

 *Pomegranate, chocolate and cardamom (1, 3, 7)*

€ 12

*We recommend pairing it with a glass of
Chiarli, Lambrusco di Sorbara DOC, Riserva del Fondatore*

€ 20

 *Chestnuts in the wood!*

Chocolate chestnuts, kumquat, coffee and zabaglione (1, 3, 7)

€ 12

Reccomended with cocktail pairing

Gin Fizz Perduto

€ 24

 *Fairy potato!*

Red potatoes, violet potatoes and creamy mascarpone (3, 7, 8, 11)

€ 12

*We recommend pairing it with a glass of
Damadora, Romagna DOCG Albana secco vendemmia tardiva, Podere La Grotta*

€ 20

 *L'AgrOsteria's zuppa inglese with cocoa bitter (1, 3, 7)*

€ 12

Reccomended pairing

Negroni di Banks

€ 24



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

€ 70

GIOVANI DEGUSTATORI!

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

Menù 4 portate con abbinamento
3 calici selezionati dal nostro sommelier

€ 55

Acqua microfiltrata € 2

Acqua Sanpellegrino minerale naturale frizzante € 3

Acqua PANNA minerale naturale € 3

Coperto € 4

In cucina
Alberto Pinelli
Leonardo Bovi
Carolina Sala

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*

€ 70

YOUNG TASTERS

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

*4-course menu with 3 wine pairings
selected by our sommelier*

€ 55

Micro-filtered water € 2

Sanpellegrino sparkling natural mineral water € 3

PANNA natural mineral water € 3

Cover charge € 4

In cucina
Alberto Pinelli
Leonardo Bovi
Carolina Sala

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.



Slow food presidium



vegetarian



gluten free

L'AGROSTERIA

