

*Benvenuti al Ristorante Osteria “Al Mastin Vecchio” di Verucchio...  
... antico luogo di ristoro dei Malatesta!*

*Il nostro desiderio in questo momento è rendervi felici, proponendovi prodotti di altissima qualità, ricercati sul territorio e lavorati per voi dallo **Chef Massimo Zonzini** e dalla sua splendida Brigata nella quale operano **Michela, Enrico e Albert**.*

*Il servizio e l'accoglienza, da sempre ci contraddistinguono e i consigli dei nostri clienti sono da sempre motivo di crescita e miglioramento. **Carlo, Alissa e Nista**, saranno sempre a vostra disposizione per cercare di soddisfare qualsiasi vostro desiderio!*

*Scegliete liberamente dal **Menù** le nostre proposte **Osteria** o **Ristorante** e lasciatevi trasportare dai vostri desideri... **lo chef** sarà sempre a vostra disposizione!*

*Consultate anche la nostra pregiata **Carta dei Vini** o lasciatevi accompagnare nel piacevole sentiero dell'enogastronomia.*

*Vi auguro una piacevole serata, una gustosissima esperienza enogastronomica e spero che la nostra cucina **emozioni** anche voi...*

### **Scopriamo la Romagna con Gli Antipasti...**

*...su richiesta se disponibile grattata di tartufo Bianco !*

*Lombo di mora affumicato, pomodorini confit, formaggio di fossa ed olio al basilico*  
Euro 8.00

*La Gran Degustazione di antipasti "La Romagna in tavola" ( min. 2 persone)*  
Euro 12.00 a persona

*Fiori di zucca ripieni di ricotta di pecora, pistacchi e vellutata al parmigiano*  
Euro 8.00

*Carpaccio di chianina con peperoni arrosto e olive taggiasche al rosmarino*  
Euro 7.00

*Parmigiana di melanzane e mozzarella di bufala*  
Euro 7.00

*Fritto di verdure in tempura*  
Euro 7.00

*Il Tagliere di affettati, salumi*  
Euro 9.00

*Sformatino di squacquerone con piada e pesto di rucola e noci*  
Euro 8.00

*Insalatina tiepida di guancia di vitello con verdure al vapore e cialde di parmigiano*  
Euro 8.00

*Mille foglie di pasta fillo, zucchine, pomodoro ed olio al basilico*  
Euro 7.00

*Tartare di chianina con uovo marinato al caffè e capperi disidratati*  
Euro 9.00

***...il tutto servito con Pane fatto in casa !***

### ***I nostri primi piatti tirati al mattarello dalle azdore del Borgo***

*Le Zavadone con ragù di Mora Romagnola e squacquerone*  
Euro 10.00

*Le Tagliatelle al Ragù del Mastino*  
Euro 9.00

*Tagliolini al basilico con zucchine alla menta, pomodoro concassè e fonduta al formaggio di fossa*  
Euro 10.00

*Strozzapreti al ragù bianco di coniglio e porcini*  
Euro 10.00

*Gnocchi di ricotta con melanzane, pomodoro fresco e fiori di zucca*  
Euro 10.00

*Pappardelle allo zafferano con pesto di salvia e mandorle, pomodoro fresco*  
Euro 10.00

*Crema di patate e porcini con gelato al basilico e pinoli tostati*  
Euro 7.00

*Ravioli ripieni di ricotta e spinaci al burro di panna e salvia*  
Euro 10.00

*Tagliatelle verdi con pancetta, fagioli borlotti e pomodoro fresco*  
Euro 10.00

**...accompagnati rigorosamente da Grana Padano e Olio di frantoio**

**Le nostre carni attentamente selezionate...**

*La Tagliata di manzo (sale grosso e patatone al forno)*

*Euro 18.00*

*La Tagliata di manzo (rucola e grana - con funghi porcini)*

*Euro 20.00*

*La Gran Grigliata di Mora Romagnola servita sull' antico ferro*

*( minimo 2 persone )*

*Euro 15.00 a persona*

*Filetto di manzo alla griglia in crosta di bietole e parmigiano*

*Euro 22.00*

*Roastbeef di chianina con scaglie di pecorino stagionato sotto le foglie del noce, pinoli tostati ed olio al rosmarino*

*Euro 15.00*

*Braciolona di maiale alla griglia con pomodori scottati ed olio al basilico*

*Euro 18.00*

*Cosciotto di agnello alla menta con verdure saltate*

*Euro 18.00*

*Cosciotto di maialino in porchetta con rosti di patate*

*Euro 16.00*

*La Degustazione di formaggi tipici con miele e confetture (Piatto Vegetariano)*

*Euro 09.00*

*La Degustazione di fossa con miele e confettura(Piatto Vegetariano)*

*Euro 12.00*

**I contorni...**

*Euro 4.00*

*Il Giardinetto di Verdure alla Griglia*

*I gratinati*

*Le insalate miste*

*Le grosse patate al Forno*

**L'angolo dei Dolci sfiziosi rigorosamente fatti in casa...**

*Euro 6.00*

*Bicchiere di cioccolato fondente con purea di lamponi e biscotto al pistacchio*

*Mousse alla pesca e yogurt con aspic di pesca e moscato*

*Cre moso di cioccolato al latte con mele Grammy Smith e crumble alle mandole*

*Mousse al limone e frutti di bosco*

*Cialda di biscotto con crema al mascarpone e croccante alla mandorle*

*Ananas al maraschino*

*Composta di frutta fresca con gelato alla vaniglia*

*Sfera di meringa ripiena di cremoso alle fragole e fichi caramellati*

*Torta rovesciata alle ciliegie con gelato alla vaniglia*

*Pasticceria casereccia*

**Coperto Euro 2.00**

*Il Pane fatto in Casa con lievito Madre*

*Alcuni prodotti se non reperibili freschi potrebbero essere congelati.*

*Alcune delle nostre carni sono di provenienza Irlandese altre sono Locali*

*L' Olio esclusivamente Extravergine prodotto sul territorio*

*Affidati a noi, abbiamo preparato per voi tante proposte interessanti, equilibrate e sapientemente abbinare...  
...ecco i nostri Menù degustazione!*

***Menù degustazione “ Benvenuti in Romagna”***

*La Degustazione di Affettati tipici  
Lo Squaquerone e Fichi Caramellati*

*... rigorosamente serviti con Piadina calda e pane Casereccio*

*Le Zavarone con Ragù di Mora al Coltello e Squaquerone*

*La Gran Degustazione di Mora alla Griglia servita sull' antico ferro*

*...servite con contorni di stagione e patatone al forno*

*La Pasticceria secca Fatta in Casa*

***Il costo del menù è di Euro 30.00 a persona bevande escluse***

***Menù degustazione “ La tavola dei Malatesta”***

*Lombo di mora affumicato, pomodorini confit, formaggio di fossa ed olio al basilico*

*Strozzapreti con ragù bianco di coniglio e porcini  
Tagliatelle verdi con pancetta, fagioli borlotti e pomodoro fresco*

*La Tagliata di manzo con Rucola e olio di frantoio servita con patatone al forno*

*Cialda di biscotto con crema al mascarpone e croccante alla mandorle*

***Il costo del menù è di Euro 35.00 a persona bevande escluse***

***Degustazione di Piatti “Vegetariani ”***

*Fiori di zucca ripieni di ricotta di pecora e pistacchi e vellutata al parmigiano*

*Crema di patate e porcini con gelato al basilico e pinoli tostati*

*Gnocchi di ricotta con melanzane, pomodoro fresco e fiori di zucca*

*La Degustazione di formaggi tipici con miele e confetture*

*Mousse al limone e frutti di bosco*

***Il costo del menù è di Euro 30.00 a persona bevande escluse  
Minimo per 2 persone***