

Antipasti

Gran tagliere dell'Osteria con salumi di mora e formaggi del territorio *Consigliato per 2*

persone

Osteria's cutting board with black pork cold cuts and local cheeses € 30,00
(1,3,5,7,8,9)

Gnocco fritto, fiocco di culatello, squacquerone con carciofi e fichi
caramellati

Fried gnocco, "fiocco di culatello" ham, squacquerone cheese and caramelized figs
€ 16,00 (2,3,7,9)

La giardiniera del nostro orto, verdure e aceto

"Ricetta antica" macerata con Sale di Cervia, acqua e aceto di prugne
Hand-made mixed pickled vegetables € 9,00

Bruschetta con pomodoro fresco, basilico e olio delle nostre tenute

Bruschetta with fresh tomato, basil and oil € 10,00 (2,7,9)

Le paste fatte in casa

Tagliatella o Cappelletto ricetta n°7 Artusi con ragù nostrano

Tagliatella or Cappelletto recipe n°7 Artusi with typical meat ragout € 13,00 (1,3,7,9)

Pappardella al ragù di coniglio

Pappardella with rabbit ragout € 13,00 (3,9)

Ravioli ripieni di erbe di campo e ricotta al burro fuso e salvia

Ravioli stuffed with herbs and ricotta cheese, with butter and sage € 13,00
(2,3,9,14) VEG

Strozzapreti pomodoro fresco, scalogno e formaggio di fossa

Strozzapreti fresh tomato, shallot and Fossa cheese € 12,00 (3,9)
VEG

Pane, Piadina e Simpatia

Euro 2,00

I Secondi dalla griglia

Gran Grigliata di mora romagnola (salsiccia, pancetta, costina, braciola, filetto)

Grand Grilled of typical black pork (sausage, bacon, ribs, chops, tenderloin)
€ 20,00

Costolette di agnello alla scottadito, rosmarino e sale dolce di Cervia

Grilled lamb chops, rosemary and sweet Cervia salt € 19,00

Costata nostrana di "razza romagnola"

T-bone steak € 6,00 per hg

Fiorentina

€ 7,00 per hg

Tomahawk

€ 8,00 per hg

Formaggio Primo Sale grigliato con verdure

Grilled Primo Sale cheese with vegetables € 14,00

Polpette in salsa di pomodoro con crostone di pane

Meatballs in tomato sauce € 14,00

I nostri contorni

Le verdure gratinate

Vegetable au gratin € 7,00

Patate al forno con aglio e rosmarino

Baked potatoes with garlic and rosemary € 6,00

Pinzimonio

€ 7,00 (12)

Erbe di campo saltate con olio evo, aglio e peperoncino

Sautéed wild herbs with evo oil € 7,00

Insalata Mista/ *Salad*

€ 8,00

Dolci

Ciambella romagnola con crema tiepida all'arancia

Ciambella romagnola with orange cream € 8,00 (2,3,9,14)

Tenerina al cioccolato 75%

Chocolate Cake Tenerina 75% € 7,00 (1,2,3,14)

Il mascarpone con scaglie di cioccolato fondente

Mascarpone with dark chocolate € 6,00 (2,3,9,14)

Gelato artigianale alla crema con Amarene Fabbri

O affogato al caffè

Icre Cream with coffee or sour cherries € 8,00

Scrocchiadenti con passito

€10,00

Legenda Allergeni

1. *Arachidi e derivati*
2. *Frutta a guscio*
3. *Latte e derivati*
4. *Molluschi*
5. *Pesce*
6. *Sesamo*
7. *Soia*
8. *Crostacei*
9. *Glutine*
10. *Lupini*
11. *Senape*
12. *Sedano*
13. *Anidride solforosa e solfiti*
14. *Uova e derivati*

Osteria del Borgo



www.borgoconde.it

Ospitalità - Ristorante - Osteria - Negozio - Meeting SPA - Wine Tour

Via Lucchina, 27 - 47016

Fiumana di Predappio (FC)

Tel.: +39 0543/940129 - Fax +39 0543/940198 - info@borgoconde.it