

# CASA **RISTORANTE** **ARTUSI**



PELEGRINO ARTUSI

Amo il bello ed il buono ovunque si trovino e mi ripugna vedere straziata, come suol dirsi, la grazia di Dio.

**Amen.**

*P. Artusi*

## **E' Signour e' fasé la Rumagna**

*di Duilio Farneti*

E po' ch' l'avdèt un pustarin dalongh  
sòta e' sol, in pianura e un po' int e' grep...

indò' ch'e' nass al frèvli,  
al môri ad spen, gambòzz ad lupinèla,  
i ragazul e l'erba dla Madona,  
e' mlôri pr' i castègn;

burdlèti sbrazulèdi,  
zrésì muròni, zézli, muscatèl,  
sévi fiuridi e un zil ch'u ni nè piò,  
alà int al vidi bassi  
uj tachè e' sanzvés e po' l'ajbena,  
indò' ch' l'arlus la gvazza la matena  
sora la pempna e sora la tlaragna,  
e' ciudét j oc

e u la cíamè "Rumagna"!

***Il signore creò la Romagna** E come scorse un luogo lontano / sotto il sole, in pianura e un po' in collina... / dove crescono fragole, more di rovo, steli di lupinella, / radicchi primaticci, l'erba della Madonna, / l'alloro per le castagne; // giovinette sbracciate, / ciliegie morone, giuggiole, moscato, / siepi fiorite e un cielo che non ha eguali, / là sulle viti basse / appese grappoli di sangiovese e d'albana, / dove al mattino brilla la rugiada / su pampini e ragnatele, / socchiuse gli occhi // e la chiamò "Romagna"!*

# **Esperienza Visiva**

Come il cibo nutre il corpo, l'arte nutre l'anima.  
Per questo, nelle sale del ristorante, avete la possibilità  
di degustare i nostri piatti tra meravigliose opere di  
affermati artisti, che hanno curato personalmente e  
liberamente l'allestimento.

Non è arredamento, ma una mostra a tutti gli effetti.

**A modo nostro.**

**Tutte le opere d'arte sono in vendita.**

**dal 7 ottobre 2023**

**MARIO BERTOZZI**

**curata dal figlio Rodolfo**

Titanico può essere definito il tratto scultoreo di Mario Bertozzi, in uno scorrimento formale che tratta la materia in modo "naturale", facendola parlare nel linguaggio della bellezza coniugata con la forza e producendo una qualità espressiva, figlia d'invenzione e fantasia eppure sentita come prossimità, immediatezza.

# Esperienza Gustativa

Tutto parte dalla terra

La tradizione è cultura.

E' fatta di racconti, fatica, pensieri, erbe, terra e mare.

La tradizione ha bisogno di essere accompagnata nella contemporaneità con grande rispetto.

La tradizione ci racconta di tempi lenti, ingredienti sani, gusti veri, di pazienza e conoscenza.

**Prendetevi il Vostro tempo e vivete il momento.**



“Albero circolare”

*Di John Marchi*

# Menù Degustazione

## **LA MIA ROMAGNA 4 PORTATE € 38**

Affettati artigianali del territorio e Squacquerone 

La nostra tajadèla al ragù 

Coppa di Mora , radicchio al balsamico, mela

Zuppa Inglese (675), Cioccolato

**Con abbinamento vini € 15**

## **LA CUCINA ARTUSIANA 4 PORTATE € 38**

Sandwichs (114), Lingua in Umido (336),  
Salsa Verde (119), cappuccio fermentato

Tortelli (55) burro, salvia, Parmigiano Vacche  
Bianche 30 mesi 

Trippa col Sugo (331), spezie, Fossa

Torta Noci (637), prugne, ricotta

**Con abbinamento vini € 18**

## **AUTUNNO – CACCIA, FUNGHI, TARTUFI**

**6 PORTATE A MANO LIBERA € 72**

**8 PORTATE A MANO LIBERA € 96**

Un percorso senza schemi che racconta la stagione autunnale

**Con abbinamento vini € 30**

*È gradita la scelta dello stesso Menù Degustazione per l'intero tavolo*

*Non compresi nel prezzo coperto € 3, bevande, acqua € 3, caffè € 3, piadina € 1*

# Aperitivo

Affettati  , i nostri sott'oli, Squacquerone di Romagna DOP, confettura fatta in casa € 20

Rifermentato del Territorio € 6

Bollicina artigianale romagnola

RamaNegroni € 9

Negroni speciale con Amaro Ramazzotti, Carpano, London Dry Gin, cioccolato fondente 100%

SambuLemon € 8

Sambuca Meletti, limone, rosmarino

Gin & Tonica € 9

Gin artigianali e tonica italiana

## Antipasti

Battuta di Romagnola  al coltello, tartufo, fondo di granchio blu, erbe spontanee € 25

Senza tartufo € 15

Zucca, cavolfiore, porcini € 10 

Sandwichs (114), lingua in umido (336), salsa verde (119), cappuccio fermentato € 10

Cicale Ripiene (486) gratinate, ruchetta, maionese alle canocchie € 12

Crostatina di cipolla rossa, crema di Parmigiano, balsamico tradizionale di Modena DOP invecchiato 25 anni € 12 

Crostini di Fegatini di Pollo e Salvia (111), saba, scalogno sottaceto € 10

## Primi

Tortelli (55) burro, salvia, tartufo,  
Parmigiano Vacche Bianche 30 mesi  € 25 

Senza tartufo € 15

La nostra tajadèla al ragù  € 14

Spessa, ruvida e con SOLO ingredienti romagnoli

Risotto col brodo d'ossa, noce moscata,  
zafferano, Grana affumicato, melissa € 15

Pappardelle ripiene di Cignale (o Lepre)  
Dolce - Forte (285), funghi, pecorino € 17

Cappelletti all'Uso di Romagna (7)  
in brodo di cappone e manzo  € 16


Malfattini (45) con rapa rossa, elicriso,  
yogurt di bufala, limone fermentato € 14 



## Secondi

Tartufo colle Uova (408), pepe, formaggio stagionato di bufala € 26 

Uovo di anatra muta e tartufo della Valle del Montone

Sfilettato Tartufato (523) di Romagnola , sale dolce di Cervia, patate, rosmarino € 36

Senza tartufo € 26

Piccione in Gratella (554), cachi, erbe al burro € 22

Agnellone, finocchi alla camomilla, olio all'aglio, cumino e rosmarino € 24

Diversi tagli, diverse preparazioni

Coppa di Mora , radicchio marinato al balsamico, mela € 20

Trippa col Sugo (331), spezie, Fossa € 18

## **Dolci**

Pere in Composta II (710) col vino rosso, mascarpone, cioccolato € 9

Torta Noci (637), prugne, ricotta € 9

Torta di Mele all'Inglese (721), mandorle, crema alla cannella € 9

Latte alla Portoghese (693), caffè, caramello salato € 9

Biscotteria € 5

## **Vini dolci al calice**

Vermouth artigianali € 8

Solara, Celli € 6

Romagna DOCG Albana Passito

Cuororo, La Via del Colle € 7

Vino da uve stramature di Albana

D'Incanto, Paolo Francesconi € 7

Vino rosso da uve appassite di Centesimino

Passito Bianco, Terre di Gnirega € 7

Veneto IGT Bianco da uve stramature di Garganega e Malvasia



Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato.

Tutto il pesce proposto in menù è PESCATO nel Mar Mediterraneo, nell'area 37.1.3/37.2.1/37.2.2.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative (-20° per 24 ore) e aver subito trattamento di congelamento.

Nelle nostre preparazioni utilizziamo prodotti che possono causare allergie. Nel caso soffriate di allergie ai seguenti o ad altri ingredienti comunicatelo al personale di sala:

- Glutine e cereali contenenti glutine - Uova e prodotti a base di uova - Crostacei e derivati - Pesce e derivati - Molluschi - Arachidi e derivati - Latte e prodotti a base di latte - Frutta a guscio - Sedano e prodotti a base di sedano - Senape e prodotti a base di senape - Sesamo - Anidride solforosa e solfiti

### **Fornitori, nostro vanto:**

**Farina:** Molino Maraldi (Cesena), Molino Mariani (Ancona), piccole aziende del territorio.

**Uova** (no antibiotici, no ogm): Bartolotti (Alfonsine), Tedaldi (Meldola).

**Salsa di pomodori romagnoli:** Dolci Nazareno (Rimini)

**Carne, Salumi:** Guidi (Roncofreddo), Az. Ag. Mancini (Bertinoro), Zavoli (Saludecio), Pelloni (Lugo).

**Formaggi:** Caseificio Mambelli (Bertinoro), Caseificio Rosola (Zocca - PR), Fossa dell'Abbondanza (Roncofreddo), Fattoria Trapoggio (S. Sofia).

**Frutta, Verdura:** Soc. Punto Zero (Cesena), Az. Ag. Mancini (Bertinoro).

**Pesce solo pescato, solo nostrano:** Economia del Mare (Cesenatico).

**Tartufo:** Az. Ag. Biologica Calbolano (Rocca S. Casciano).

**Olio Extra Vergine di Oliva:** Podere Baratta (Bertinoro).

**Sale:** Salina di Cervia (Cervia).

**Riso e Pasta Secca:** Riso Grandi (Ferrara), Monograno Felicetti (Trento)

**Pasticceria:** Castellini Felice (Forlì), Selecta (RO)

**Gelato:** Camarò (Forlimpopoli)

**Miele:** La Via del Colle (Bertinoro).

**Spezie:** Zafferano I Cuori (Bagnara), La Mandragola (Forlimpopoli).

**Acqua e bevande:** Acquisti (Forlimpopoli)

***Buon Appetito** da Venerina, Andrea e tutto lo staff.*