Menù 23esima Edizione

Festa Artusiana

22-30 giugno 2019

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

(Prefazio)

P. Artusi

RISTORANTE CASA ARTUSI

I Menù Degustazione prevedono 4 portate a porzione ridotta, sono pensati per darVi la possibilità di assaggiare più piatti, dall'antipasto al dolce.

C'è inoltre la possibilità di scegliere il singolo piatto a porzione intera dai diversi Menù Degustazione.

Vini al Calice

Pet Nat Fever 18, Sangiovese Rifermentato in Bottiglia **Clos Forano** € 4

Franciacorta, Chardonnay (30 mesi sui lieviti) **SoloUva** € 10

Spumante Brut Nature Marasco 16 **L'Archetipo** € 7

Delyus 18, Albana Vigne Giovani **Marta Valpiani** € 5

Tèra 18, Trebbiano Romagnolo **Fondo San Giuseppe** € 6

Renosu Bianco, Vermentino e Moscato di Sennori **Tenute Dettori** € 5

Tenentino 18, Sangiovese **Giovanna Madonia** € 4

Saseti 18, Valpollicella Classico **Monte dall'Ora** € 6

Nu Litr Rosso 16, Negramaro **Calcarius** € 7

Degustazione Vini

2 calici € 8, 3 calici € 11, 4 calici € 14

Il numero in parentesi indica la ricetta originale "La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene" di Pellegrino Artusi (anno 1911, 15ma edizione)

Acqua Cerelia € 2, Caffè Estados € 2, Coperto € 2

CASA RISTORANTE ARTUSI

Menù Degustazione *Terra*

4 Portate € 32

Tortino di Zucchini *(ricetta n. 445)*, Zabaione di Fossa € 7

Tagliatelle Verdi (ricetta n. 70), Ortica, Cacio, Burro € 9

Fagiuoli a Guisa d' Uccellini *(ricetta n. 384)*, Insalata di Pomodori al Balsamico € 12

Baba *(ricetta n. 565)*, Gelato di Pistacchi *(ricetta n. 767)*, *Fragole* € 7

Menù Degustazione *Romagna*

4 Portate € 34

Sandwichs *(ricetta n. 114)*, Salsa Verde *(ricetta n. 119)*, Lingua alla Scarlatta *(ricetta n. 360)* € 7

Ravioli *(ricetta n. 98)*, Salsiccia di Mora, Pomodoro, Basilico € 8

Pollo "GUIDI" Disossato Ripieno *(ricetta n. 258)*, Zucchine, Salsa alle Pesche € 15

Biancomangiare *(ricetta n. 681)*, Zuppa al Limone *(ricetta n. 679)*, Lingua di Gatto *(ricetta n 635)* € 7

Menù Degustazione *Mare*

4 Portate € 36

Baccalà in Salsa Bianca *(ricetta n. 512)*, Olive, Pomodoro Confit € 9

Risotto coi Gamberi *(ricetta n. 82)* Rosa dell'Adriatico € 10

Cefali in Gratella *(ricetta n. 497)*, Fondente di Patate, Peperoni € 15

Torta di Riso *(ricetta n. 638)*, Albicocca in Composta *(ricetta n. 708)* € 7

Il numero in parentesi indica la ricetta originale "La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene" di Pellegrino Artusi (anno 1911, 15ma edizione)

Acqua Cerelia € 2, Caffè Estados € 2, Coperto € 2

RISTORANTE CASA ARTUSI

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 - Anidride solforosa e solfiti.

I fornitori, nostro vanto

Farina: Molino Maraldi (Cesena), Cantina S. Biagio Vecchio (Oriolo).

Uova (da allevamento a terra): Tedaldi (Meldola).

Carne, Salumi: Az. Ag. Mancini Matteo (Bertinoro), Guidi (Roncofreddo), Zavoli (Saludecio), Romagna Carni (Bertinoro).

Formaggi: MST (Carpena), Caseificio Mambelli (Bertinoro), La Casella (Sarsina), Fossa dell'Abbondanza (Roncofreddo).

Frutta, Verdura: Biondi Giulio (Cesena), Noci di Romagna (Forlì), Soc. Ag. Punto Zero (Cesena).

Pesce: Economia del Mare (Cesenatico), Pescheria Romboli (Forlimpopoli).

Olio Extra Vergine di Oliva: Tenuta Pennita (Castrocaro e Terra del Sole), Piccoli Produttori Locali

Sale: Salina di Cervia (Cervia).

Saba e Aceto di Sangiovese: Az. Ag. Spinetta (Faenza).

Miele, Tartufo e Savor: La Via del Colle (Collinello di Bertinoro).

Buon Appetito,

Venerina, Andrea, Ilaria

Il numero in parentesi indica la ricetta originale "La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene" di Pellegrino Artusi (anno 1911, 15ma edizione)

Acqua Cerelia € 2, Caffè Estados € 2, Coperto € 2

CASA ARTUSI RISTORANTE

Da Asporto:

Focaccia di Grani Antichi con la Mortadella di Mora e Ricotta € 6

Il Nostro Pane di Gentil Rosso con Spalla di Mora 24 Mesi, Rucola Selvatica e Squacquerone di Romagna DOP € 8

Passatelli Fritti € 7

Cappelletti all'Uso di Romagna *(ricetta n. 7)* da Passeggio € 8

Il Nostro Pane di Gentil Rosso con la Parmigiana di Melanzane € 7

Il numero in parentesi indica la ricetta originale "La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene" di Pellegrino Artusi (anno 1911, 15ma edizione)

Acqua Cerelia € 2, Caffè Estados € 2, Coperto € 2