



“Non si può pensare bene, amare bene, dormire bene, se non si ha mangiato bene”

Crostini & Taglieri

i crostini sono con pane toscano di San Sepolcro, senza strutto.

CROSTINI DELL'OSTERIA	10.00
con formaggi e salumi nostrani	
CROSTINO VEGETARIANO	10.00
con formaggi, patè di peperoni, zucchine, funghi, olive, pomodorini, melanzane	
BRUSCHETTA	5.00
pane toscano, pendolini, aglio, rucola , olio dei colli riminesi	
TAGLIERE DI SALUMI	14.00
degustazione di salumi nostrani	
TAGLIERE DI FORMAGGI	14.00
degustazione di formaggi serviti con composta di frutta e miele	
TAGLIERE MISTO	16.00
degustazione di salumi e formaggi servita con composta di frutta e miele	

Tomini alla piastra

i tomini sono tutti serviti con piadina classica o integrale

TOMINO CON PANCETTA CROCCANTE & PATATE	9.00
TOMINO AI FUNGHI (con porcini) e bresaola	9.00
TOMINO SPECK & RUCOLA	9.00
TOMINO RATATOUILLE DI VERDURE E ARACHIDI SALATE	9.00

Bovare

succulento burger di Chianina e Mora romagnola da 300 gr, servito con piadina

BOVARA ALL'OLIO DEI COLLI RIMINESI	11.00
BOVARA AL LIMONE	11.00
BOVARA INFUOCATA (CON PEPERONCINO)	11.00
BOVARA AI FUNGHI (misti con porcini)	13.00
BOVARA ALLE VERDURE GRIGLIATE	13.00
BOVARA LARDO E RADICCHIO ROSSO	13.00
BOVARA CACIO E PEPE	13.00
BOVARA GORGONZOLA E TREVIGIANO	13.00
BOVARA STRACCHINO E RUCOLA	13.00
BOVARA TALEGGIO E MELANZANE	13.00
BOVARA SCAMORZA E PANCETTA	13.00
BOVARA CON PEPERONI	13.00
BOVARA TALEGGIO POMODORINI CONFIT E BASILICO	13.00
BOVARA AL SANGIOVESE	11.00
BOVARA CON CIPOLLA STUFATA	11.00
BOVARA GORGONZOLA E CIPOLLA	13.00
BOVARA PECORINO E SPECK	13.00
BOVARA GORGONZOLA E NOCI	13.00
BOVARA SCAMORZA AFFUMICATA E ZUCCHINE TRIFOLATE	13.00
BOVARA GORGONZOLA CIPOLLA E PANCETTA	13.00
BOVARA COPPA E PECORINO	13.00
BOVARA CRUDO STRACCHINO E RUCOLA	13.00


Piadine farcite

le farciture posso essere servite con piada classica o integrale all'olio

TAGLIERE DI PIADE	10.00
una piada e 1/2 tagliate a spicchi farcita a piacere dello chef	
BORGO	6.00
crudo, stracchino e rucola	
CASARECCIA	6.00
lardo e radicchio rosso	
MONTANARA	6.00
speck e scamorza fusa	
ARTURO	6.00
coppa e pecorino	
MARCO	6.00
gorgonzola e radicchio rosso	
ELISA	6.00
salame toscano pecorino e insalata	
CRICCHIOLO	6.00
lonzino, taleggio e melanzane alla griglia	
GIAKY	6.00
scamorza, salame piccante e insalata	
LETI	6.00
scamorza, pancetta alla piastra e cipolla	
FRANCESCA	6.00
bresaola, stracchino e zucchine alla griglia	
CINZIA	6.00
cotto stracchino e insalata	

Panini Gourmet

i panini sono preparati con pane arabo integrale del nostro forno di fiducia

DIVINO	10.00
burger di Chianina e Mora romagnola, gorgonzola, cipolla stufata e insalata verde	
MARECCHIA	10.00
burger di baccalà, pecorino morbido, pomodori sott'olio e rucola	
DIVEGGIE 	10.00
burger di lupino e spinaci, maio veg, cipolla e radicchio stufato (con scamorza) opz.	
POLLASTRA	10.00
burger di pollo alla piastra, pecorino sardo, zucchine grigliate, bacon cipolla e insalata	

Contorni

PATATE DELLA CARNIA	5.00
con cipolla, pancetta affumicata e semi di finocchio	
PATATE AL FORNO 	4.00
VERDURE GRIGLIATE 	5.00
INSALATA MISTA 	4.00
insalata, rucola e pomodoro	
ERBETTE SALTATE 	5.00
INSALATA TIBERIO	7.50
radicchi misti, filetti di alici, patate e pomodoro	

Vegetariano & Vegan

RISO VENERE INTEGRALE 	9.00
Con verdure saltate, curry e anacardi	
PIATTO VEGETARIANO	13.00
selezioni di verdure, cereale, proteina vegetale (seitan o lupino a discrezione dello chef) scamorza affumicata alla piastra o tomino	
PIATTO VEGANO 	13.00
selezioni di verdure, cereali, proteine vegetali (seitan o lupino a discrezione dello chef)	
BURGER DI SEITAN AI FUNGHI (con porcini) 	9.00
BURGER DI SEITAN CON ZUCCHINE e glassa al balsamico 	9.00
BURGER DI SEITAN CON MELANZANE TRIFOLATE 	9.00
BURGER DI LUPINO E SPINACI 	9.00
con patate e maionese vegana	
MEDAGLIONE DI LUPINO E SPINACI 	10.00
con melanzane e curcuma	
MEDAGLIONE DI LUPINO E SPINACI 	10.00
con verdure miste e semi di finocchio	
PIADA RAVIS	6.00
piada integrale con scamorza fusa, verdure grigliate e glassa al balsamico	
PIADA REGINA 	7.50
piada integrale con mozzarella di riso, salame vegan, insalata e maionese di riso	
BISTECCA VIRGINIA DI SEITAN 	10.00
alle erbe aromatiche, tris di pepe servita con patate e maionese veg.	

STIZIKINZI ALLA MESSICANA 	10.00
straccetti di seitan e tofu con funghi su letto di basmati	
TOFU CURRY E MANGO 	10.00
con zucchine e noci accompagnato da basmati	
BURGER DI LENTICCHIE ROSSE E SEMI DI GIRASOLE 	10.00
con patate e maionese veg.	

Dolci



Tutti i dolci sono di nostra produzione.

Le torte sono create dalla nostra Letizia, che tuttora le esegue come vuole la tradizione, con tanta passione e solo con ingredienti genuini e di ottima qualità. In oltre proponiamo almeno sempre un paio di proposte vegane

Torte	4.50/5.00
Monoporzioni	4.50
Misto dolci	12.00

Le torte e le monoporzioni cambiano di giorno in giorno, quindi vi invitiamo a chiedere al personale le diverse tipologie proposte.

COPERTO	1.00
---------	------

Bevande

Acqua 2.50

Bibite 3.00

Coca cola, fanta, sprite, cedrata, acqua tonica, lemon soda, crodino, campari soda

Succhi di frutta 3.00

Pesca, pera, ace

Tè, tisane, infusi 3.00

tè verde, roibos, Karcadè fiori di sambuco e zenzero, menta liquirizia finocchio e anice verde, mela boccioli di rosa pepe rosa e tè verde

Caffe 1.00

Acqua 0.75l 2.50

After Dinner

Liquori nazionali 3.00

Liquori riserve 5.00

Whisky riserva 5.00

Amari 3.00

Grappe 3.00/4.00

Aperitivi e cocktails

Birra alla spina Moretti bionda o bianca	piccola	3.00/3.50
	media	4.00/4.50
Vino al calice		3.50/5.00
Vino della casa	1/2l	6.00
	1 litro	10.00
Sprizt		5.00
Sunrise Cedrata Tassoni & Aperol		5.00
Negroni		5.00
Americano		5.00
Vodka tonic – gin tonic		5.00
Coca & rum		5.00