

Benvenuti nella nostra piccola Osteria
nel cuore di *Santarcangelo di Romagna*.

Vi proponiamo *piatti* legati al territorio
romagnolo, alla stagionalità
ed alla genuinità dei sapori che rielaboriamo
in chiave attuale.

La *nostra proposta* è fortunatamente
alimentata dal lavoro di tanti
produttori locali ispirati dai principi
di consapevolezza, freschezza
e sostenibilità della filiera.

Anche la *selezione dei vini* nasce
dalla ricerca dei produttori che scelgono
di lavorare in modo artigianale ed etico,
nel rispetto della natura e del territorio
che li circonda, per realizzare
un prodotto finale sincero ed autentico,
nella sua forma più vera.

Accanto ai vini, proponiamo
una piccola lista di cocktail e alcune
birre artigianali del territorio.

Grazie per essere qui.

Osteria
da Oreste

menu

Per condividere

Panbrioche tostato, paté di fegatini e ciliegie di Cantiano	14
Lingua di manzo salmistrata, prezzemolo e sedano rapa	15
Insalata di anguria alla brace, yogurt e acciughe	14
Coniglio in tempura con giardiniera di verdure	16
Tartare di pecora, olive verdi, scalogno e limone sotto sale	18
Lattuga alla brace, primo sale di pecora e chutney di pesche	15

Per continuare

Risotto al pomodoro, squacquerone affumicato e basilico	16
Linguine alle vongole, bottarga e ginepro	16
Tagliatelle verdi al ragù di cortile	16

Per finire

Lombatello di manzo alla brace e pomodoro verde marinato	24
Cipolla dell'acqua ripiena, patate, anacardi e tartufo nero	20
Capocollo di mora alla brace con purè di mele e cipollotti all'aceto	24
Torta di piccione <i>(solo su prenotazione, consigliata per due persone)</i>	34

*

menu degustazione

La nostra cucina si rinnova costantemente attraverso le stagioni, i viaggi e gli incontri.
Un menu tutto in condivisione come piace a noi,
tra i *classici di Oreste* e *nuove idee*.

6 assaggi, 55 euro *a persona*
(per tutto il tavolo)

menu dolci

Per finire

Cremoso alla robiola e liquirizia, caramello e lamponi	9
Meringa al limone e olio <i>DelleSelve</i>	9
Panna cotta al latte di capra, verbena e susine	9
Biscotteria secca	6

*

Formaggi

Crosta fiorita <i>Matico</i> di Cau&Spada	9
Erborinato di capra a latte crudo Az. Il Satiro	9

Osteria
da Oreste

Menu Allergeni

Menu

Per condividere

Panbrioche tostato, pat  di fegatini e ciliegie di Cantiano
Lingua di manzo salmistrata, prezzemolo e sedano rapa
Insalata di anguria alla brace, yogurt e acciughe
Coniglio in tempura con giardiniera di verdure
Tartare di pecora, olive verdi, scalogno e limone sotto sale
Lattuga alla brace, primo sale di pecora e chutney di pesche

Allergeni

(latticini, uova, glutine)
(sedano, frutta secca)
(latticini, pesce)
(glutine)
(senape)
(latticini)

Per continuare

Risotto al pomodoro, squacquerone affumicato e basilico
Linguine alle vongole, bottarga e ginepro
Tagliatelle verdi al rag  di cortile

(latticini, glutine)
(latticini, glutine, molluschi, pesce)
(latticini, glutine, uova, sedano)

Per finire

Lombatello di manzo alla brace e pomodoro verde marinato
Cipolla dell'acqua ripiena, patate, anacardi e tartufo nero
Capocollo di mora alla brace con pur  di mele e cipollotti all'aceto
Torta di piccione

/
(latticini, frutta secca)
(latticini)
(glutine, latticini, uova)

*

Dolci

Cremoso alla robiola e liquirizia, caramello e lamponi
Meringa al limone e olio DelleSelve
Panna cotta al latte di capra, verbena e susine
Biscotteria secca

(latticini, glutine)
(latticini, uova)
(latticini)
(glutine, latticini, uova)

Formaggi

Crosta fiorita *Matico* di Cau e Spada
Erborinato di capra a latte crudo Az. Il Satiro

(latticini)
(latticini)

****I gentili clienti sono pregati di comunicare prima dell'ordinazione eventuali allergie o intolleranze alimentari al personale di sala che   a disposizione per fornire informazioni in merito alle materie prime utilizzate ad alle modalit  di preparazione dei piatti in carta.**

Alcuni prodotti freschi vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nelle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare mediante Sistema HACCP ai sensi del Reg.CE 852/04 e Reg. CE 853/04.