

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
Topinambur al sale, bagna cauda e bottarga	15
Fungo Portobello ripieno, ragu di cortile e pecorino	15
Tartare di pecora, olive verdi, scalogno e limone sotto sale	18
Zucca arrosto, robiola di capra, porro fritto e capperi	15
Radicchio variegato, salsa subisse, prugne e aceto balsamico	14

Per continuare

Risotto allo squacquerone con ossobuco e gremolata (<i>minimo due persone</i>)	16
Maltagliati con seppia, fagioli cannellini e cime di rapa	16
Tortelli verdi di patate, porcini e tartufo	18

Per finire

Faraona in fricassea con carote al burro e dragoncello	24
Cipolla dell'acqua ripiena, sedano rapa e crescenza di anacardi	20
Capocollo di mora alla brace con purè di patate e melograno	24
Torta di piccione (<i>solo su prenotazione, consigliata per due persone</i>)	38

*

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

Torta barozzi con zabaione al caffè	9
Meringa al limone e olio extra vergine	9
Pera cotta al vino, mascarpone e mandorle	9
Biscotteria secca	6

*

Formaggi

Crosta fiorita <i>Matico</i> di Cau&Spada	9
Erborinato vaccino <i>Nel blu dipinto di blu</i> di Marco Celli	9

Osteria
da Oreste

Menu Allergeni

Menu

Per condividere

Panbrioche tostato, pat  di fegatini e ciliegie di Cantiano
Topinambur al sale, bagna cauda e bottarga
Fungo Portobello ripieno, ragu di cortile e pecorino
Tartare di pecora, olive verdi, scalogno e limone sotto sale
Zucca arrosto, robiola di capra, porro fritto e capperi
Radicchio variegato, salsa subisse, prugne e aceto balsamico

Allergeni

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

Per continuare

Risotto allo squacquerone con ossobuco e gremolata
Maltagliati con seppia, fagioli cannellini e cime di rapa
Tortelli verdi di patate, porcini e tartufo

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

Per finire

Faraona in fricasea con carote al burro e dragoncello
Cipolla dell'acqua ripiena, sedano rapa e crescita di anacardi
Capocollo di mora alla brace con pur  di patate e melograno
Torta di piccione

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

*

Dolci

Torta barozzi con zabaione al caff 
Meringa al limone e olio extra vergine
Pera cotta al vino, mascarpone e mandorle
Biscotteria secca

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

Formaggi

Crosta fiorita *Matico* di Cau e Spada
Erborinato vaccino *Nel blu dipinto di blu* di Marco Celli

(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.