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
Cipolla dell'acqua al cartoccio, sedano rapa e crescenza di anacardi	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 e capperi	15
Radicchio variegato, salsa soubise, prugne e aceto balsamico	14

Per continuare

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

Per finire

Faraona in fricassea con carote al burro e dragoncello	24
Sandwich di bollito misto, salsa tartara e bagnetto verde	20
Capocollo di mora alla brace con purè di patate e melograno	24
Torta di piccione *(solo su prenotazione, consigliata per due persone)*	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)

Coperto e pane a lievito madre / 3 euro

Osteria
da Oreste

menu dolci

Per finire

Torta Barozzi con zabaione al caffè	9
Meringa al limone e olio extra vergine	9
Sfogliata al mascarpone, pere al vino e mandorle	9
Biscotteria secca	6

*

Formaggi

Crosta fiorita di pecora *Matico* di Cau&Spada	9
Erborinato vaccino *Nel blu dipinto di blu* di Marco Celli	9

Osteria
da Oreste

Menu Allergeni

Menu	Allergeni
Per condividere	
Panbrioche tostato, paté di fegatini e ciliegie di Cantiano	(latticini, uova, glutine)
Cipolla dell'acqua al cartoccio, sedano rapa e crescenza di anacardi	(frutta secca, latticini)
Fungo Portobello ripieno, ragu di cortile e pecorino	(latticini, sedano)
Tartare di pecora, olive verdi, scalogno e limone sotto sale	(senape)
Zucca arrosto, robiola di capra e capperi	(latticini)
Radicchio variegato, salsa soubise, prugne e aceto balsamico	(latticini)
Per continuare	
Risotto allo squcquerone con ossobuco e gremolata	(latticini, glutine)
Maltagliati con seppia, fagioli cannellini e cime di rapa	(glutine, uova, molluschi)
Tortelli verdi di patate, porcini e tartufo nero	(latticini, glutine, uova)
Per finire	
Faraona in fricassea con carote al burro e dragoncello	(latticini, uova)
Sandwich di bollito misto, salsa tartara e bagnetto verde	(uova, senape, latticini, glutine)
Capocollo di mora alla brace con purè di patate e melograno	(latticini)
Torta di piccione	(glutine, latticini, uova)
*	
Dolci	
Torta Barozzi con zabaione al caffè	(latticini, glutine, uova, frutta secca)
Meringa al limone e olio extra vergine	(latticini, uova)
Sfogliata al mascarpone, pere al vino e mandorle	(latticini, uova, frutta secca)
Biscotteria secca	(glutine, latticini, uova)
Formaggi	
Crosta fiorita di pecora *Matico* di Cau e Spada	(latticini)
Erborinato vaccino *Nel blu dipinto di blu* di Marco Celli	(latticini)

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