

Osteria da Oreste

Il nostro menu *Capodanno* 2025

•

Per iniziare

Canocchie al vapore in giardiniera e salsa cocktail
Pan brioche tostato, baccalà mantecato e puntarelle
Panino di bollito, mostarda di frutta e salsa verde
Terrina di mora glassata con radicchio e melograno

•

Per condividere

Spoja lorda in brodetto dell'Adriatico

•

Per cambiare

Zampone alla Wellington e lenticchie

oppure

Torta di carciofi e tartufo nero

•

Per finire

Panettone classico "*Casa Martarel*"
con zabaione e amarene di Cantiano
Brindisi di mezzanotte

110 euro a persona

bevande escluse, compreso di acqua, coperto e caffè



Menu

Osteria da Oreste

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.



I classici dell'Osteria

Pan brioche, paté di fegatini e cipolla dell'acqua 13

Insalata di patate e giardiniera 10

Pappardelle al ragù di cortile 14

Torta di piccione (solo su prenotazione) 26

.

Per condividere

Topinambur al sale, bagna cauda e bottarga 13

Zucca stufata, robiola di Cau&Spada, cavolo nero e saba 13

Animelle glassate al melograno 14

Panino di bollito misto, mostarda di frutta e salsa verde 14

Cantarella al testo con bagigi fritti, cicorino e cipolla 13

Selezione di formaggi del Montefeltro 18

.

Per continuare

Risotto al caprino, erbe amare di campo e testina di vitello 14

Tortelli di ricotta con porcini autunnali e Parmigiano 14

Manfrigoli mantecati in brodetto di seppia e fagioli 14

Cavolfiore gratinato, erborinato e tartufo nero 18

Pescato del giorno cotto in brodetto di vongole e ceci 22

Terrina di Mora Romagnola e radicchio agli agrumi 21

.

Per accompagnare

Cavoletti di Bruxelles arrostiti 8

Cipolline borratane al testo 8

Misticanza di erbe aromatiche (Azienda Agricola Ca' Masaròt) 8

.

Per finire

Meringa al limone e olio Sapgini 8

Cioccolato e pere cotte al vino 8

Millefoglie alla vaniglia e amaretto 8

Coppa spagnola con ciliegie di Cantiano 8

Menu degustazione
Alla scoperta dei sapori della Romagna
e della Valmarecchia,
passando dal Montefeltro fino al mare

8 piatti tutti in condivisione
(per tutto il tavolo)

48 p.p.

Non disponibile sabato sera e domenica a pranzo

English Menu
I nostri
produttori
e molto altro!

WIFI Internet



*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.

Allergeni

Pan brioche, paté di fegatini e cipolla dell'acqua (latticini, uova, glutine, So2)

Insalata di patate e giardiniera (uova, So2)

Pappardelle al ragù di cortile (glutine, uova, latticini, sedano)

Torta di piccione (glutine, latticini, uova,)

Topinambur al sale, bagna cauda e bottarga (latticini, pesce)

Zucca stufata, robiola di Cau&Spada, cavolo nero e saba (latticini, So2)

Animelle glassate al melograno (latticini)

Panino di bollito misto, mostarda di frutta e salsa verde
(latticini, senape, glutine, uova, So2)

Cantarella al testo con bagigi fritti, cicorino e cipolla (glutine, uova, pesce)

Selezione di formaggi del Montefeltro (glutine, latticini)

Risotto al caprino, erbe amare di campo e testina di vitello (latticini)

Tortelli di ricotta con porcini autunnali e Parmigiano (glutine, uova, latticini)

Manfrigoli mantecati in brodetto di seppia e fagioli
(uova, glutine, pesce, molluschi, crostacei, sedano)

Cavolfiore gratinato, erborinato e tartufo nero (latticini)

Pescato del giorno cotto in brodetto di vongole e ceci
(pesce, molluschi, crostacei, sedano)

Terrina di Mora Romagnola e radicchio agli agrumi (latticini, So2)

Meringa al limone e olio Sapiigni (latticini, uova)

Cioccolato e pere cotte al vino (latticini, uova)

Millefoglie alla vaniglia e amaretto (glutine, latticini, uova)

Coppa spagnola con ciliegie di Cantiano (latticini, uova)