

PODERE  BIANCHI

in Famiglia tra cantina e cucina

MENU

Antipasti

I Nostri salumi

€ 12,00

Crudo stagionato, coppa, lardo aromatico, salame, salsiccia e testa, serviti con la nostra piadina ed insolite conserve

Selezione di pecorini locali

€ 12,00

Buon pastore di Montefiore e Pintus Pasquale di San Savino, accompagnati dalle nostre confetture, miele e saba.

Tortino di zucca Violina

€ 7,50

avvolto in radicchio piastrato, cremoso di pecorino, pepe nero e cialda di pane

L'uovo delle nostre galline

€ 9,00

panato e fritto, accompagnato da crema di patate allo zenzero e chips di pane integrale

Torretta di melanzane passite

€ 8,00

con animelle arrostitite e formaggio di fossa

Primi

Tagliatelle al ragù	€ 8,00
Passatello della tradizione in brodo di gallina	€ 9,00
Raviolini cacio e pepe della Valconca saltati con burro, timo e riduzione di Sangiovese	€ 9,00
La zuppa del Podere con pane casareccio abbrustolito	€ 8,00
Gnocco di patate e zucca con rosmarino, scaglie di pecorino e guanciale	€ 8,00

Secondi

Spiedo di salsicce accompagnate da cardi/gobbi saltati in padella	€ 10,00
Lombata di manzo scaloppata e piastrata, sale grosso di Cervia e rosmarino, accompagnata da salsa di cachi, castagne e sedano rapa	€ 14,00
Saltimbocca dell'autunno accompagnati con salsa di yogurt greco e crumble di noci tostate	€ 10,00
Costine di maiale in salsa BBzucca, cotte a bassa temperatura	€ 9,00

Contorni misti

Secondo il nostro orto	€ 5,00
------------------------	--------

Menu Completo

Antipasto a scelta

Primo a scelta

Secondo a scelta

Dolce a scelta

Vino a scelta

acqua

caffè

coperto

€ 32,00

Il Pollo dello *Zio Gualtiero*

Lo Zio Gualtiero da quando è in pensione, pur di star lontano dalle grinfie della Zia Sara ci aiuta nell'allevamento dei Polli, portandoci ogni giorno le preziose uova ed in base alle richieste qualche pezzo da collezione.

Il nostro Cheff Mattia ha pensato di valorizzare questi millesimati in due versioni, una della tradizione ed una più moderna... a voi la scelta:

Pollo arrosto

€ 11,00

marinato alle aromatiche e cotto al forno

Pollo disossato e farciti

€ 11,00

accompagnato dalla sua salsa, servito a fette



Il Coniglio della *Nonna Vilma*

Ma quanto è bella la nonna Vilma con il suo kit da allevamento, serga vecchia, foulard in testa e cestino in vinco... quando fa la *“trida”*:

Un pò di fieno del secondo taglio da una parte, la farina nel conchetto e l'acqua fresca ogni mattina.

Una semplice alimentazione per un coniglio genuino, del resto ci vuole tempo!

Il nostro detto: *“Tè Nonna produci..... al resto ci pensa Mattia”*

Al tegame

€ 11,00

stufato con pomodorini, finocchietto e olive correggiole\

Disossato

€ 11,00

in porchetta e poi arrostito nel forno



Agnello del *Montefeltro*

Solo per brevi periodi selezioniamo il meglio della Valmarecchia

Al forno

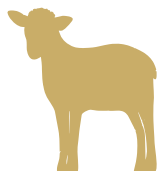
marinato con rametti di timo, menta, spicchi
d'aglio e olio evo con patate schiacciate al rosmarino

€ 12,00

Panato e fritto

accompagnato da maionese fatta in casa
con patate schiacciate al rosmarino

€ 12,00



Baccalà

Mantecato

servito su polenta bramata bianca,
crema di ceci e pomodorini confit

€ 9,00

Taglierini crema d'uovo

baccalà croccante e pepe nero

€ 9,00

Al forno

croccante panour con quinoa ed erbette,
su letto di verdure al basilico

€ 14,00



Dolci

Pesca melba su gelato alla crema disco croccante di frolla e scaglie di fondente	€ 5,00
Sfera fondente Con mousse di malvasia, cantucci e crema inglese	€ 5,00
Cestino croccante con mascarpone	€ 5,00
Coperto	€ 2,00
Acqua 1lt	€ 2,00
Caffè	€ 1,00
Digestivi	€ 3,00

Allergeni:

Chiediamo di comunicare intolleranze e allergie richiedete la lista degli allergeni al personale di servizio

Vini di nostra produzione

Bollicine Riviera

Brut da Pinot Grigio	€ 12,00
Rosè da Sangiovese e Syrah	€ 12,00
Bizzarro frizzante da Pagadebit e Rebola	€ 8,00

Bianchi

Rebolina - la nostra versione di rebola al 100%	€ 12,00
Guendalina - Chardonnay e Sauvignon	€ 12,00

Rossi

Collepasciano Romagna Sangiovese Superiore	€ 10,00
Stacciarino Cabernet Sauvignon	€ 10,00

Vigna del Campetto

Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon	€ 8,00
---	--------

Dolci:

Malvasia spumante	€ 12,00
-------------------	---------

Vini della *Tenuta Santini*

Beato Enrico Romagna Sangiovese Superiore 2017	€ 10,00
Battarreo Colli di Rimini Rosso 2016	€ 14,00
Orione Romagna Sangiovese Superiore 2016	€ 18,00
Cornelianum Romagna Sangiovese Superiore Riserva	€ 18,00

