

L'Osteria

Per iniziare.... Starters

Tortino di Melanzane, Ricotta e Salsiccia con Pomodoro e crema di Bufala <i>Eggplant flan with Ricotta cheese, Sausage, Tomatoes and Buffalo Mozzarella cream</i>	€ 10
Crostini misti caserecci della Stazione <i>Handmade toasted Bread with different Toppings</i>	€ 12
Tagliere de L'Osteria con selezione di Affettati e Formaggi con Miele, Confetture e Piadina casereccia <i>Chopping Board of local cold Cuts and Cheeses, Honey, Jams selection and typical Piadina</i>	€ 16
Carpaccio di Manzo con Tartufo <i>Beef Carpaccio with Truffle</i>	€ 14
Seppia con Piselli <i>Cuttlefish with Peas</i>	€ 11
Alici marinate su Crostino di Pane croccante <i>Marinated Anchovies on crunchy toasted Bread</i>	€ 10
Insalata di mare con Verdurine croccanti <i>Seafood salad with crunchy Vegetables</i>	€ 13

La Pasta Pastas

Cappelletti fatti in casa in Brodo di Cappone <i>Homemade Cappelletti in Capon broth</i>	€ 10
Tagliatelle caserecce con Ragù romagnolo e Piselli <i>Homemade Tagliatelle with Meat sauce and Peas</i>	€ 9
Lasagnetta Romagnola al forno <i>Baked Typical Lasagna</i>	€ 9
Spaghettoni "Rummo" alla Carbonara <i>Spaghettoni with Carbonara sauce</i>	€ 11
Strozzapreti caserecci con Salsiccia, semi di Finocchio e Pomodorini <i>Homemade Strozzapreti pasta with Sausage, Fennel seeds and Tomatoes</i>	€ 11
Ravioli di pasta fresca di Ricotta e Bieta al Burro con Tartufo nero <i>Ricotta and Chard Ravioli with Butter and Truffle</i>	€ 14
Gnocco di Patate con Gamberi e Zucchine <i>Potatoes Dumplings with Prawns and Zucchini</i>	€ 13
Spaghetti alla chitarra ai Frutti di Mare <i>Spaghetti alla chitarra with Seafood</i>	€ 15

L'Osteria

La Carne & il Pesce *Meat and Fish*

Spiedini misti di Carne <i>Mixed Meat skewers</i>	€ 14
Coniglio in Porchetta ripieno <i>Stuffed porchetta Rabbit</i>	€ 14
Filetto di Manzo ai 3 Pepi <i>Fillet of Beef with 3 Peppers</i>	€ 21
Tagliata di Manzo Rucola e Grana <i>Sliced Beef with Rocket and Parmesan</i>	€ 18
Spiedini di Gamberi e Calamari <i>Prawns and Squids skewers</i>	€ 13
Tentacolo di Polipo cotto a bassa temperatura su crema di Patate e Olio profumato <i>Octopus tentacle cooked at low temperature on Potato cream and scented Oil</i>	€ 15
Trancio di Salmone al forno su vellutata di Piselli e riduzione alla Soia <i>Baked Salmon on Peas cream and Soy reduction</i>	€ 15

Dall'Orto *Vegetables*

Insalata mista <i>Mixed Salad</i>	€ 4
Patate arrosto <i>Roasted Potatoes</i>	€ 5
Verdure saltate <i>Sautéed Vegetables</i>	€ 5
Verdure gratinate miste <i>Mixed gratin Vegetables</i>	€ 6

Dolci *Dessert*

Bustrengo di San Marino <i>Bustrengo, typical San Marino cake</i>	€ 4
Pasticceria Secca <i>Dry Pastry</i>	€ 4
Tiramisù della Nonna <i>Tiramisu</i>	€ 6
Brownies al Cioccolato con Crumble e semifreddo alla Nocciola <i>Chocolate Brownies with Crumble and Hazelnut parfait</i>	€ 7
Semifreddo alla Cannella su mousse di Mango <i>Cinnamon parfait on Mango mousse</i>	€ 7
Panacotta ai Frutti di Bosco <i>Berries Pannacotta</i>	€ 6

Selezione di Pane casereccio e Coperto € 2,00
Homemade Bread selection and table Service