

Menu



## *Menù degustazione di carne* *(Min. 2 persone)*

*Antipasti con piadina, salumi e squacquerone*

*Tagliatelle ai funghi porcini*

*Tortelli di ricotta e spinaci, prosciutto e rosmarino*

*Tagliata di manzo*

*Patate al rosmarino*

*Dessert della casa*

*Acqua minerale e caffè*

*€ 25 a persona*

*Vini esclusi*



*Menù degustazione di mare*  
*(Min. 2 persone)*

*Insalata di Mare*

*Vongole alla marinara*

*Moscardini in umido con pomodoro e fagioli*

*Tagliolini gamberi, zucchini e zafferano*

*Spiedini misti*

*Acqua e vino della casa*

*Dolci, caffè e digestivo*

*€ 45 a persona*



## *Menù degustazione a base di Porcini freschi*

*(Min. 2 persone)*

*Bruschetta con porcini*

*Tomino con porcini*

*Frittattina con porcini*

*Polenta con porcini*

*Tagliolini con porcini*

*Tagliata con porcini*

*Acqua e vino della casa*

*Dolce, caffè e digestivo*

*€ 40 a persona*



## *Antipasti di terra*

*Crostone della casa € 8*

*Piadina con salumi e squacquerone € 10*

*Bruschette con porcini (2 pz.) € 8*

*Antipasto "Rustichello" (min. 2 persone) € 10 a persona*

*Polenta con porcini € 8*

*Sformatino di verdure con fonduta di formaggio € 10*

*Tomino con porcini € 8*

## *Primi di terra*

*Tagliatelle con porcini € 8*

*Tagliatelle al cinghiale € 8*

*Tagliatelle al ragù di carne € 8*

*Tagliolini scalogno e pancetta € 8*

*Tortelli rosmarino e prosciutto € 9*

*Tortelli radicchio e speck con crema di formaggi € 9*

*Cappelletti in brodo o al ragù di carne € 9*

*Mezzelune di zucca e patate al fossa € 9*

*Gnocchi caserecci in salsa rosa € 8*

*Gnocchi caserecci al ragù € 8*

*Strozzapreti all'ortolana € 8*

*Strozzapreti pasticciati € 8*

*Risotto salsiccia, radicchio e Sangiovese (min. 2 persone) € 10 a persona*

*Risotto ai porcini (min. 2 persone) € 10 a persona*

*Bis di primi a scelta (min. 2 persone) € 10 a persona*

*Tris di primi a scelta (min. 2 persone) € 12 a persona*



## *Secondi di terra*

*Stinco al forno € 8*

*Piccione al forno € 14*

*Vitello al forno con porcini € 12*

*Castrato ai ferri € 12*

*Costolette di agnello scottadito al forno € 12*

*Petto di pollo al rosmarino € 8*

*Braciola di vitello € 10*

*Fiorentina con filetto su pietra ollare (min. 1 Kg) all'hq € 4,50*

*Filetto al pepe verde € 20*

*Tagliata di manzo € 16*

*Grigliata mista € 15*

*(pancetta, castrato, salsiccia, costine di maiale)*

*Tomino caldo con radicchio e le sue verdure € 10*

*Vegetariano (piatto di verdure al forno) € 8*

## *Contorni*

*Zucchine alla griglia € 4*

*Melanzane al forno € 4*

*Pomodori gratin € 4*

*Patate al rosmarino € 4*

*Insalata mista € 4*

*Verdure di stagione € 4*



## *Antipasti di mare*

*Insalata di mare € 10*

*Vongole alla marinara € 10*

*Moscardini in umido con pomodoro e fagioli € 10*

*Gamberoni al sale € 15*

*Cappesante grigliate (4 pz.) € 14*

*Degustazione Antipasti di mare € 30*

## *Primi di mare*

*Tagliolini alle vongole € 10*

*Tagliolini gamberi, zucchine e zafferano € 10*

*Risotto alla marinara (min. 2 persone) € 10 a persona*

*Spaghetti allo scoglio (min. 2 persone) € 25 a persona*

## *Secondi di mare*

*Spiedini di gamberi gratin (4 pz.) € 15*

*Spiedini di calamari gratin (4 pz.) € 15*

*Rombo gratinato al forno all'hq € 3,50*

*Zuppa di crostacei (min. 2 persone) € 25 a persona*

*Astice alla Catalana € 20*

## *Su prenotazione*

*Paella Valenciana (min. 2 persone) € 25 a persona*

*Catalana (min. 2 persone) € 35 a persona*

*Grigliata mista (min. 2 persone) € 25 a persona*

*Fritto di calamari e gamberi (min. 2 persone) € 18 a persona*

*Per garantirvi il nostro migliore servizio, nei giorni di Sabato e Domenica, Vi consigliamo la prenotazione*

*La cantina*



## *Bollicine*

### *Franciacorta*

*Cà del Bosco cuvée prestige € 35*

*Cavalleri brut € 30*

*Contadi Castaldi brut € 25*

### *Prosecco*

*La Tordera D.O.C.G. Valdobbiadene € 15*



## Vini Bianchi

### *Emilia Romagna*

- Pagadebit Poderi dal Nespole € 13*
- Albana Secca Progetto 1 Leone Conti € 13*
- Pignoletto DOC Az. Ag. Ballardini € 13*

### *Alto Adige*

- Chardonnay DOC Tiefenbrunner € 16*
- Müller Thurgau DOC Tiefenbrunner € 16*
- Sauvignon Blanc DOC Tiefenbrunner € 16*
- Pinot Grigio DOC Tiefenbrunner € 16*
- Gewürztraminer DOC Tiefenbrunner € 18*
- Kerner Abbazia di Novacella € 16*
- Veltliner Abbazia di Novacella € 18*
- Sylvaner Abbazia di Novacella € 16*
- Riesling Abbazia di Novacella € 18*

### *Friuli Venezia Giulia*

- Ribolla Gialla Collio DOC Muzic € 16*

### *Veneto*

- Lugana DOC Cà dei Frati € 16*

### *Piemonte*

- Gavi Marchesi di Barolo € 16*
- Arneis Blancè Ceretto € 20*

# *Il Rustichello*

## *Campania*

*Greco di Tufo Novaserra Mastroberardino € 18*

*Fiano di Avellino Radici Novaserra Mastroberardino € 18*

*Falaghina Morabianca Mastroberardino € 18*

## *Sardegna*

*Vermentino Canayli € 16*

## *Sicilia*

*Grillo Conte Tasca D'Almerita € 16*

## *Bianchi 0,375 l.*

*Gewürztraminer (Alto Adige) € 10*

*Müller Thurgau (Alto Adige) € 10*

*Fiano di Avellino (Campania) € 10*

*Greco di Tufo (Campania) € 10*

*Falaghina (Campania) € 10*



## Vini Rossi

### *Emilia Romagna Superiore*

- Castelluccio Le More Superiore € 13*
- Fattoria Zerbina Ceregio Superiore € 13*
- Tenuta Arpineto Pertinello Superiore € 16*
- Madonia Fermavento Superiore € 13*
- Nicolucci Tre Rocche Superiore € 13*
- Podere dal Nespole Prugnolo Superiore € 13*
- Stefano Berti Ravaldo Superiore € 13*
- La Palazza Notturmo 197 € 13*
- Lambrusco Vigneto Enrico Cialdini – Chiarli € 15*

### *Riserva*

- Castelluccio Ronco dei Ciliegi Riserva € 20*
- Fattoria Zerbina Torre di Ceparano Riserva € 16*
- Madonia Ombroso Riserva € 30*
- Stefano Ferrucci Domus Caia Riserva € 30*
- La Palazza Pruno Riserva € 30*
- Nicolucci Predappio di Predappio Vigna del Generale Riserva € 30*
- Podere dal Nespole, Nespole Riserva € 20*
- Stefano Berti Calisto Riserva € 20*
- Cà Longa Michelangiolo Riserva € 30*



### *Veneto*

*Amarone Valpolicella Costasera Masi € 35*

*Malbec "Impronta del Fondatore" S. Margherita € 16*

### *Friuli Venezia Giulia*

*Refosco 197 Braidot Matteo € 16*

### *Alto Adige*

*Merlot Tiefenbrunner DOC € 16*

*Lagrein Cortaccia € 16*

*Pinot Nero Tramin DOC € 16*

*Cabernet Sauvignon Tramin € 16*

### *Toscana*

*Rosso di Montalcino Frescobaldi € 18*

*Brunello di Montalcino Frescobaldi € 35*

*Rosso di Montepulciano Poliziano € 16*

*Nobile di Montepulciano Poliziano DOCG € 23*

*Chianti Classico Castiglioni Frescobaldi DOCG € 16*

*Chianti Riserva Nipozzano Frescobaldi € 22*

*Morellino di Scansano S. Maria Frescobaldi € 16*



*Basilicata*

*Aglianico Synthesi Paternoster € 16*

*Umbria*

*Sagrantino di Montefalco Giorgio Lungarotti € 23*

*Rosso di Montefalco DOC Montefalco € 18*

*Rubesco di Lungarotti Rosso DOC Torgiano € 16*

*Sicilia*

*Nero D'Avola Conte Tasca D'Almerita € 16*

*Rossi 0,375 l.*

*Castiglioni Chianti DOCG Frescobaldi (Toscana) € 9*

*Ceregio Fattoria Zerbina (Romagna) € 9*

*Prugneto Poderi dal Nespole (Romagna) € 9*

*Per conoscere le annate disponibili rivolgersi al personale di sala*



*Vino della Casa - Cantina Del Ponte Rosso*

*Sangiovese Superiore bottiglia 0,75 lt € 10*

*Sangiovese Superiore in caraffa 1/4 lt € 2*

*Sangiovese Superiore in caraffa 1/2 lt € 4*

*Sangiovese Superiore in caraffa 1 lt € 8*

*Bianco*

*Trebbiano in caraffa 1/4 lt € 2*

*Trebbiano in caraffa 1/2 lt € 4*

*Trebbiano in caraffa 1 lt € 8*

*Vini Dolci Locali*

*Moscato di Romagna Moschetto Az. Ag. Ballardini € 13*

*Albana Amabile Poderi dal Nespole € 13*

# *Il Rustichello*

## *Acqua e Bibite*

*Acqua minerale 0,75 lt € 2*

*Coca Cola 0,33 lt € 3*

*Fanta 0,33 lt € 3*

*Sprite 0,33 lt € 3*

*Birra Menabrea 0,66 lt € 6*

*Birra Menabrea 0,33 lt € 3*

*Rivolgersi al personale di sala per le birre fuori carta*

## *Caffetteria*

*Caffè espresso € 1*

*Caffè decaffeinato € 1*

*Orzo € 1*

*Amari € 3*

*Grappe € 3*

*Liquori s. q.*

*Coperto e servizio € 2,50*

# *Il Rustichello*

*N.B. In mancanza di pesce fresco  
ed alimenti freschi  
utilizziamo prodotti e pesce surgelati*

-

*In caso di irreperibilità  
di alcuni prodotti,  
il menù può subire variazioni*

-

## *🌿 Piatto Vegetariano*

-

*I nostri ripieni:*

*Tortelli (spinaci, ricotta, parmigiano)*

*Mezze Lune (zucca, patate, ricotta, parmigiano)*

*Cappelletti (ricotta, squacquerone, parmigiano, carne)*

-

*La pasta fresca*

*è tirata quotidianamente al mattarello*

*dalle nostre sfogline*

Dolci e  
frutta al carrello