

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

Il Rustichello

Vino della Casa - Cantina Del Ponte Rosso

Sangiovese Superiore bottiglia 0,75 lt € 10

Sangiovese Superiore in caraffa ¼ lt € 2

Sangiovese Superiore in caraffa ½ lt € 4

Sangiovese Superiore in caraffa 1 lt € 8

Bianco

Trebbiano in caraffa ¼ lt € 2

Trebbiano in caraffa ½ 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



*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