

CASA / RISTORANTE ARTUSI



PELEGRINO ARTUSI

Amo il bello ed il buono ovunque si trovino e mi ripugna vedere straziata, come suol dirsi, la grazia di Dio.

Amen.

P. Artusi

E' Signour e' fasé la Rumagna

di Duilio Farneti

E po' ch' l'avdèt un pustarin dalongh
sòta e' sol, in pianura e un po' int e' grep...

indò' ch'e' nass al frèvli,
al môri ad spen, gambòzz ad lupinèla,
i ragazul e l'erba dla Madona,
e' mlôri pr' i castègn;

burdlèti sbrazulèdi,
zrésì muròni, zézli, muscatèl,
sévi fiuridi e un zil ch'u ni nè piò,
alà int al vidi bassi
uj tachè e' sanzvés e po' l'ajbena,
indò' ch' l'arlus la gvazza la matena
sora la pempna e sora la tlaragna,
e' ciudét j oc

e u la cíamè "Rumagna"!

***Il signore creò la Romagna** E come scorse un luogo lontano / sotto il sole, in pianura e un po' in collina... / dove crescono fragole, more di rovo, steli di lupinella, / radicchi primaticci, l'erba della Madonna, / l'alloro per le castagne; // giovinette sbracciate, / ciliegie morone, giuggiole, moscato, / siepi fiorite e un cielo che non ha eguali, / là sulle viti basse / appese grappoli di sangiovese e d'albana, / dove al mattino brilla la rugiada / su pampini e ragnatele, / socchiuse gli occhi // e la chiamò "Romagna"!*

Esperienza Visiva

Come il cibo nutre il corpo, l'arte nutre l'anima.
Per questo, nelle sale del ristorante, avete la possibilità
di degustare i nostri piatti tra meravigliose opere di
affermati artisti, che hanno curato personalmente e
liberamente l'allestimento.

Non è arredamento, ma una mostra a tutti gli effetti.

A modo nostro.

Tutte le opere d'arte sono in vendita.

dal 28 aprile 2023

“PITTURA, PAESAGGIO, DONNA”

di Francesco Polazzi, emiliano classe '88.

Creare un'opera d'arte, se così si può dire, è
portare ad emersione tanti modi di sentire, tante
prospettive, tanti strati.

Si deve tentare senza successo di tenere insieme le
varie contraddizioni dentro un assemblaggio, uno
spazio chiuso – apparentemente chiuso - perché
quello spazio effettivamente cambi forma ogni volta
che lo si guardi.

Esperienza Gustativa

Tutto parte dalla terra

La tradizione è cultura:
di erbe spontanee, di terra e di mare.

La tradizione ha bisogno di essere accompagnata nella
contemporaneità con grande rispetto.

La tradizione ci racconta di tempi lenti, ingredienti sani,
gusti veri, di pazienza e conoscenza.

Prendetevi il Vostro tempo e vivete il momento.



“Albero circolare”

Di John Marchi

Menù Degustazione

LA MIA ROMAGNA 4 PORTATE € 35

Affettati artigianali del territorio e Squacquerone 

La nostra tajadèla al ragù 

Coppa di Mora, zucchine, albicocca 

Pesche Ripiene (697), mascarpone

Con abbinamento vini € 15

LA CUCINA ARTUSIANA 5 PORTATE € 45

Sandwichs (114), Lingua in Umido (336),
Salsa Verde (119), cappuccio fermentato

Tortelli (55) burro, salvia, tartufo, Parmigiano Vacche
Bianche 30 mesi 

Spaghetti alla Rustica (104), pane fritto, erbe aromatiche

Pollo colla Marsala “Arini” (264), peperoni all’aceto, timo

Babà (565), albicocca, yogurt

Con abbinamento vini € 20

ESTATE 6 PORTATE A MANO LIBERA € 60

La stagione raccontata dalla cucina attraverso un percorso
senza schemi.

Con abbinamento vini € 30

È gradita la scelta dello stesso Menù Degustazione per l'intero tavolo

Non compresi nel prezzo coperto € 3, bevande, acqua € 3, caffè € 3, piadina € 1

Aperitivo

Affettati , i nostri sott'oli, Squacquerone di Romagna DOP, confettura fatta in casa € 20

Bollicina € 5

Rifermentato in bottiglia del territorio

SambHugo € 8

Sciroppo naturale di fiore di sambuco selvatico fatto in casa, limone, soda, vino frizzante

Marsalito € 9

Marsala Arini, nepitella selvatica, limone candito

Gin & Tonica € 9

Gin artigianali e tonica italiana

Il numero tra parentesi indica la ricetta originale “La Scienza in Cucina e l’Arte di Mangiar Bene” di Pellegrino Artusi (anno 1911, 15ma edizione)

Antipasti

Cicale Ripiene (486), rucola selvatica,
maionese alle canocchie € 12

Fricò all'arrabbiata, salsa agrodolce
d'aglio e scalogno di Romagna IGP € 10 

Sandwichs (114), lingua in umido (336),
salsa verde (119), cappuccio fermentato € 10

Zucchini col Regamo (376)
e il fiore ripieno di ravigiolo € 12  
Presidia Slow Food

Crostatina di cipolla di Tropea, crema di
Parmigiano, balsamico tradizionale di
Modena DOP invecchiato 25 anni € 12 

Primi

Tortelli (55) burro, salvia, tartufo,
Parmigiano Vacche Bianche 30 mesi € 16  

La nostra tajadèla al ragù € 14 
Spessa, ruvida e con SOLO ingredienti romagnoli

Gnocchi di Patate (89) cotti nel latte, alloro,
spezie dolci, nocciole € 13 

Spaghetti alla Rustica (104), pane fritto,
erbe aromatiche € 15 
Spaghetti Monograno Felicetti Grano Matt, pomodori romagnoli

Risotto col brodo d'ossa, noce moscata,
zafferano, Grana affumicato, nepitella € 15

Plin ripieni di Coniglio in Umido (288),
funghi, ginepro € 15

Malfattini (45) con estratto di farinello,
cozze selvatiche, limone fermentato € 13

Il numero tra parentesi indica la ricetta originale "La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene" di Pellegrino Artusi (anno 1911, 15ma edizione)

Secondi

Petonciani in Gratella (402) alla parmigiana,
olio alle erbe aromatiche € 18 

Tagliata di Bianca Romagnola,
sale dolce di Cervia, patate, rosmarino € 24 

Cefalo in Gratella (497), cipolla, agrumi € 20

Pollo colla Marsala “Arini” (264),
peperoni all’aceto, timo € 20

Agnellone, finocchi, camomilla € 24

Diversi tagli, diverse preparazioni

Coppa di Mora, albicocche, zucchine € 20 

Dolci

Pesche Ripiene (697), mascarpone € 8

Babà (565), albicocca, yogurt € 8

Zuppa di Limone (679), ciliegie, meringa € 8

**Latte alla Portoghese (693), caffè,
caramello salato € 8**

Biscotteria € 5

Vini dolci al calice

Vermouth artigianali € 8

Passito Bianco, Terre di Gnirega € 7

Veneto IGT Bianco da uve stramature di Garganega e Malvasia

Cuororo, La Via del Colle € 7

Vino bianco da uve stramature di Albana

Solara, Celli € 6

Romagna DOCG Albana Passito

Il numero tra parentesi indica la ricetta originale “La Scienza in Cucina e l’Arte di Mangiar Bene” di Pellegrino Artusi (anno 1911, 15ma edizione)

Il menù può subire variazioni, nel rispetto della stagionalità dei prodotti e in correlazione con le disponibilità di mercato.

Tutto il pesce proposto in menù è PESCATO nel Mar Mediterraneo, nell'area 37.1.3/37.2.1/37.2.2.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva. Potrebbe inoltre essere stato mantenuto a temperature negative (-20° per 24 ore) e aver subito trattamento di congelamento.

Nelle nostre preparazioni utilizziamo prodotti che possono causare allergie. Nel caso soffriate di allergie ai seguenti o ad altri ingredienti comunicatelo al personale di sala:

- Glutine e cereali contenenti glutine - Uova e prodotti a base di uova - Crostacei e derivati - Pesce e derivati - Molluschi - Arachidi e derivati - Latte e prodotti a base di latte - Frutta a guscio - Sedano e prodotti a base di sedano - Senape e prodotti a base di senape - Sesamo - Anidride solforosa e solfiti

Fornitori, nostro vanto:

Farina: Molino Maraldi (Cesena), Molino Mariani (Ancona), piccole aziende del territorio.

Uova (no antibiotici, no ogm): Bartolotti (Alfonsine), Tedaldi (Meldola).

Salsa di pomodori romagnoli: Dolci Nazareno (Rimini)

Carne, Salumi: Guidi (Roncofreddo), Az. Ag. Mancini (Bertinoro), Zavoli (Saludecio), Pelloni (Lugo).

Formaggi: Caseificio Mambelli (Bertinoro), Caseificio Rosola (Zocca - PR), Fossa dell'Abbondanza (Roncofreddo), Fattoria Trapoggio (S. Sofia).

Frutta, Verdura: Soc. Punto Zero (Cesena), Az. Ag. Mancini (Bertinoro).

Pesce solo pescato, solo nostrano: Economia del Mare (Cesenatico).

Tartufo: Az. Ag. Biologica Calbolano (Rocca S. Casciano).

Olio Extra Vergine di Oliva: Podere Baratta (Bertinoro).

Sale: Salina di Cervia (Cervia).

Riso e Pasta Secca: Riso Grandi (Ferrara), Monograno Felicetti (Trento)

Pasticceria: Castellini Felice (Forlì), Selecta (RO)

Gelato: Camarò (Forlimpopoli)

Miele: La Via del Colle (Bertinoro).

Spezie: Zafferano I Cuori (Bagnara), La Mandragola (Forlimpopoli).

Acqua e bevande: Acquisti (Forlimpopoli)

***Buon Appetito** da Venerina, Andrea e tutto lo staff.*