

CARTA DEI VINI

VINI IN BOTTIGLIA

VINI ROSSI

	Calice	Bottiglia
Cabernet Sauvignon "IL GRIFO" Rosso rubino - profumo ampio - sapore corposo e persistente Cantina Vittorio Assirelli Dozza	€ 3,50	€13,00
Merlot "BARDO di DOZZA" Rosso rubino - intenso con riflesso violaceo profumo persistente e caratteristico Cantina Assirelli Dozza	€ 3,50	€13,00
Sangiovese "IL MORO" Rosso rubino - intensi frutti del sottobosco - sapore persistente e aromatico Cantina Vittorio Assirelli Dozza	€ 3,50	€13,00
Sangiovese Superiore "ORA" Rosso rubino - profumo fruttato e speziato sapore rotondo persistente e corposo San Patrignano	€ 5,50	€18,00
Sangiovese Superiore "VIGNA A VISTA" Rosso rubino carico - profumo intenso e finemente speziato sapore fruttato - ottima struttura e persistenza Tenuta Montecatone	€ 5,00	€16,50
Sangiovese Superiore riserva "LE GRILLAIE" Rosso rubino intenso - profumi di frutti di sottobosco sentori speziati corposo aromatico - retrogusto leggermente amarognolo Cantina Celli	€ 5,00	€16,50
Lambrusco Frizzante Emilia IGT "TERRE VERDIANE" Rosso rubino intenso - profumo di frutta matura sapore deciso persistente fruttato Cantina Ceci		€16,50
AVI Sangiovese di Romagna Superiore Riserva DOC Rosso rubino - profumo ampio con sentori di viola, prugna, spezie gusto elegante e sapido San Patrignano		€25,00
Costa di Rose Sangiovese di Romagna DOC Riserva Gusto asciutto e armonico - invecchiato 24 mesi in rovere e 4 in bottiglia Tenuta Montecatone		€22,00
Barbera frizzante Rosso con riflessi violacei - aroma intenso con sentori fruttati Az. Agr. Cenni & Assirelli		€13,00
VINI BIANCHI		
Albana di Romagna secco DOC "COMPADRONA" Giallo intenso - sentore di sambuco e leggermente vanigliato ottima struttura equilibrato e persistente Cantina Poderi delle Rocche	€ 4,00	€14,00
Albana di Romagna DOCG BIOLOGICO "MEZZE LUNE" Colore giallo dorato - profumo intenso sapore armonico caratteristico di Romagna Azienda Cà dei quattro archi	€ 5,00	€18,00
Famoso di Romagna "VIP" Vitigno autoctono Giallo paglierino profumo fruttato e di fiori al palato secco con notevole freschezza Azienda Agricola la Sabbiona	€ 4,50	€15,00
"CAMPO ULIVI" Colore giallo dorato chiaro - profumo di miele e fiori diiglio Cantina Poderi delle Rocche	€ 3,50	€13,00

Calice Bottiglia

Pagadebit Colore giallo paglierino con riflessi dorati - profumo delicato e fine con toni floreali e fruttati - buon equilibrio fra acidità e struttura Cantina Celli	€ 3,50	€ 13,00
Pignoletto frizzante "IL FURLETTO" Colore giallo chiaro - leggeri sentori di frutta matura con note di amabilità e di acidità Azienda agricola Nicola Galassi	€ 3,50	€13,00
IL BRUT DELL'OSTERIA Vino spumante di qualità metodo charmat - perlage intenso - con uve pinot di prima scelta	€ 4,00	€15,00
START Colore giallo dorato intenso - profumi di caramello miele e pesca al palato dolce vellutata e persistente Cantina San Patrignano	€ 3,50	€16,00
Rubicone Trebbiano IGT Frizzante Grande intensità olfattiva floreale, fruttata e aromatica gusto equilibrato e morbido al palato Le Siepi di San Giovanni	€ 3,50	€13,00
Rubicone Trebbiano IGT Fermo Grande intensità olfattiva floreale, fruttata e aromatica gusto equilibrato e morbido al palato Le Siepi di San Giovanni	€ 3,50	€13,00
VINI DA DESSERT		
Albana di Romagna passito DOCG Colore giallo dorato intenso - profumi di rosa pesca e albicocca al palato dolce e persistente con ottima struttura Azienda agricola Bissoni	€ 5,50	€25,00
Passito di Albana di Romagna barricato DOCG Colore giallo dorato intenso - profumi di caramello miele e pesca al palato dolce vellutata e persistente Cantina Poderi delle Rocche	€ 5,00	
Albana dolce IGT "Alyce" Colore giallo paglierino - profumi floreali ed erbacei - gusto deciso Azienda agricola Tremonti Sant'Anna	€ 4,00	€14,00
"TRAMONTO ROSSO" Rosso rubino intenso - sentore di rose viole e amarene dolce al palato ed elegante - setoso vellutato e persistenze Azienda agricola Tremonti Sant'Anna	€ 4,50	€15,00

Gentili ospiti, ogni piatto
è preparato al **momento** con prodotti **genuini**,
vi chiediamo di avere un po' di pazienza,
con l'augurio di trascorrere
piacevoli momenti in compagnia!

Su prenotazione è possibile
organizzare feste di compleanno,
feste di laurea, pranzi o cene,
anche con menù
a base di cacciagione o pesce



piccola Osteria
del Borgo

La cultura del sapore

I NOSTRI TAGLIERI

I FORMAGGI E I SALUMI DEI NOSTRI TAGLIERI SONO PRODOTTI ARTIGIANALI E DI ALTISSIMA QUALITÀ CON PROVENIENZA DA AZIENDE ESCLUSIVAMENTE ITALIANE

Crescentina fritta	€ 1,50
Piadina di Dozza	€ 1,50
Piadina di Dozza ai cereali	€ 1,50
Taglierino di salumi nostrani con prosciutto crudo, salame nostrano, coppa d'estate, pancetta arrotolata, ciccioli, 1 piada, 1 crescentina	€ 13,00
Tagliere di formaggi con piadina Stagionati, freschi e salsa	€ 15,00
Tagliere rustico (per 2 persone) con salumi nostrani, formaggi freschi e stagionati, squacquerone e salsa, 2 piade e 2 crescentine	€ 29,00
Tagliere rustico (per 1 persona) con salumi nostrani, formaggi freschi e stagionati, squacquerone e salsa, 1 piada e 1 crescentina	€ 16,00
Squacquerone	€ 4,00

LE NOSTRE SALSE

Di nostra produzione, con frutta e verdura fresche selezionate. Sapranno colpire e conquistare il vostro palato.

I CROSTINI

Crostini misti	€ 7,50
Crostini al pomodoro aromatizzato	€ 5,00
Bruschetta aglio e olio	€ 3,50

PER MERENDA PIADINE E CRESCENTINE FARCITE

A SCELTA TRA

Prosciutto - salame - coppa d'estate - pecorino pancetta arrotolata - ciccioli -coppa di testa squacquerone- verdure al forno	€ 5,00
Salsiccia alla griglia	€ 7,00
ad ogni aggiunta	€ 1,00

I NOSTRI PRIMI FATTI IN CASA

Tagliatelle al ragù alla bolognese	€ 9,50
Tagliatelle alla romagnola Prosciutto e burro mantecate al parmigiano	€ 9,50
Tagliolini di ortica al ragù (secondo disponibilità)	€ 10,00
Spaghetti alla chitarra con verdure	€ 9,00
Gnocchi di patate con ragù alla bolognese	€ 9,50
Gnocchi di patate con crema di gorgonzola	€ 9,50
Pasta casareccia Ragù alla bolognese - sugo di verdure	€ 8,50
Tortelli con ripieno di patate con ragù alla bolognese / olio e pepe	€ 10,50
Tortelli con ripieno di mozzarella di bufala con ragù alla bolognese / o burro e salvia	€ 11,50
Minestra di fagioli e maltagliati (solo d'inverno)	€ 8,00

LA POLENTA DELL'OSTE (solo d'inverno)

Polenta con squacquerone	€ 7,00
Polenta con ragù alla bolognese	€ 8,00
Polenta Pasticciata Ragù e squacquerone	€ 9,00

I SECONDI ALLA GRIGLIA

Salsiccia	€ 7,00
Pancetta	€ 7,00
Coscia di pollo alla griglia	€ 8,00
Castrato	€ 11,00
Grigliata mista	€ 23,00
Tagliata di manzo con patate al forno	€ 17,00
Tomino avvolto nel prosciutto crudo con verdure alla griglia	€ 9,50

I CONTORNI

Misto di verdure al forno	€ 5,00
Patate fritte della tradizione	€ 4,50
Patate al forno	€ 4,00
Friggione con peperoni nostra ricetta	€ 5,00
Insalata mista	€ 3,50
Cipollotti	€ 3,50

I NOSTRI DOLCI

Torta al cioccolato	€ 5,00
Crema catalana	€ 5,00
Coppa di gelato artigianale Crema, cioccolato	€ 4,00
Biscotti artigianali e pasticcini	€ 4,50
Biscotti artigianali e pasticcini con calice di passito	€ 9,50
Sorbetto	€ 2,50

VINI DELLA CASA

VINI ROSSI

Rosso selvatico
Sangiovese tagliato barbera amabile

Sangiovese Secco	bicchiere	€ 2,00
	1/4 di litro	€ 3,50
	1/2 litro	€ 5,00
	1 litro	€ 9,00

Cagnina dolce bicchiere € 3,00

VINO BIANCO

Bianco selvatico
Frizzante

Chardonnay
Fermo

CAFFETTERIA

Caffè	€ 1,50
Cappuccino	€ 1,80
Tè	€ 1,80
Tisane	€ 2,50
Acqua 1 litro	€ 2,00
Acqua 1/2 litro	€ 1,20
Acqua 1 litro <small>Acqua potabile naturale o frizzante microfiltrata in conformità al D.L. n. 181 del 23/06/2003</small>	€ 1,00
Birra in bottiglia 33cl	€ 3,50
Birra in bottiglia 66cl	€ 4,50
Bibite in lattina	€ 2,50
Tè freddo Pesca, limone, verde	€ 3,00
Succhi di frutta	€ 2,50
Spritz	€ 5,00
Grappe	€ 3,50 / € 4,50 / € 5,50
Amari, Limoncello e Nocino	€ 3,50
Whisky	€ 4,00 / € 5,50 / € 10,00
Rum	€ 4,00 / € 6,00 / € 10,00

Coperto € 1,20 a persona.

I nostri clienti hanno a disposizione: pane fresco tradizionale di Dozza, sale dolce delle saline di Cervia, olio extravergine di oliva estratto a freddo di qualità superiore 100% italiano delle terre di Bari.

Alcuni piatti potrebbero richiedere l'utilizzo di prodotti surgelati.