

Osteria San Pietro



Menù Asporto

Telefonare per l'ordinazione

051 796003

Orario per ritiro asporto

Venerdì 19:00 – 21:00

Sabato 12:00 – 14:00 e 19:00 – 21:00

Domenica e festivi 12:00 – 14:00

Visto il periodo che stiamo vivendo è anche possibile ordinare la nostra pasta fresca da cucinare a casa propria

In omaggio una bottiglia di sangiovese
per asporti di almeno 30 euro

PRIMI PIATTI

PASTA ASCIUTTA

Tagliatelle gialle tradizionali	
al ragù	8.00
<u>ai funghi porcini</u>	9.00
Tagliatelle integrali, con farina di farro bio	
al ragù	8.00
<u>al pecorino di fossa</u>	8.00
Tagliatelle verdi all'ortica	
al ragù	8.50
al pecorino di fossa	8.50
ai funghi porcini	9.50
Tagliatelle con farina di canapa bio	
<u>pesto di basilico, pinoli e pomodorini secchi</u>	8.50
Tortelloni di ricotta	
<u>burro e salvia</u>	8.50
pomodoro o burro e oro	8.50
ragù	9.50
ai funghi porcini	10.00
Ravioli di zucca	
<u>burro e noci</u>	8.50
burro e salvia	8.50
Strozzapreti	
ragù	7.50
<u>pesto di basilico, pinoli e pomodorini secchi</u>	7.50
Bis di pasta minimo due persone	
Mezza porzione di due differenti tipi di pasta asciutta	8.00
Tris di pasta minimo due persone	
Mezza porzione di tre differenti tipi di pasta asciutta	12.00
Lasagne su prenotazione	9.00

MINESTRA

Tortellini in brodo di carne o alla panna	9.00
---	------

SECONDI PIATTI

CARNE ALLA GRIGLIA

<i>Grigliata mista:</i>	10.00
<i>Con salsiccia, castrato, costina di maiale e pancetta</i>	
<i>Salsiccia</i>	7.50
<i>Costoline di maiale</i>	7.50
<i>Pancetta</i>	4.00
<i>Tagliata di manzo e rucola (circa 250 gr)</i>	13.00
<i>Filetto (circa 220 gr)</i>	14.00
<i>Bistecca di castrato (circa 350 gr)</i>	14.00
<i>Costoline di castrato (circa 350 gr)</i>	14.00

PIATTI DELLA TRADIZIONE

<i>Crescentine</i>	9.00
<i>Accompagnate con affettati misti, squacquerone e sottaceti</i>	
<i>Crescentine solo gnocco (5 pezzi a porzione)</i>	2.50
<i>Polenta integrale bio frita con squacquerone</i>	8.50
<i>Salsiccia in umido con fagioli</i>	9.00
<i>Cotoletta alla bolognese</i>	10.00

FORMAGGI

<i>Squacquerone</i>	3.50
---------------------	------

CONTORNI

<i>Pomodori gratinati</i>	3.00
<i>Verdure grigliate</i>	3.00
<i>Friggione</i>	2.50
<i>Patatine fritte *</i>	2.50
<i>Misticanza giovane di campo</i>	4.00
<i>con semi di zucca e girasole, uva sultanina e mela fresca</i>	

DOLCI

Di nostra produzione:

<i>zuppa inglese</i>	4.00
<i>fior di latte</i>	3.00
<i>semifreddo al mascarpone</i>	3.00
<i>salame al cioccolato</i>	3.00
<i>torta cheesecake con marmellata di mirtili bio</i>	4.00

BEVANDE

<i>Bibite in lattina 33 cl</i>	2.00
<i>Birre artigianale da 50 cl</i>	
<i>Levante (Pils chiara)</i>	7.00
<i>Zenit (Weizen)</i>	7.00
<i>Kartola (Keller ambrata)</i>	7.50
<i>Ponente (Bock rossa)</i>	8.00
<i>Birra Moretti 66 cl</i>	3.50
<i>Birra Poretti 4 luppoli 33 cl/66 cl</i>	3.00/4.00

VINI

Grechetto gentile IGT (Pignoletto) - 12,5% vol. 0,75 l 7.00

Cinti Floriano - Sasso Marconi (Bo)

Prodotto sulle colline di Sasso Marconi. Vino fermo di color paglierino, armonico e leggermente aromatico.

Sangiovese Rubicone Romagna IGT - 12% vol. 0,75 l 7.00

Poderi dal Nespoli - Forlì (Fc)

Vino di giusta corposità, mediamente tannico, freschezza e profumo tipico della varietà sono le note caratteristiche.

La carta dei vini: www.osteriasanpietro.it/vini.pdf



Sconto 2 euro a bottiglia sulla carta dei vini

* Prodotto surgelato all'origine

A causa della stagionalità di alcuni prodotti, si può fare uso di alcune materie prime surgelate