

# Osteria San Pietro



## Menù

Scarica e consultali direttamente dal tuo cellulare

Il menù: [www.osteriasanpietro.it/menu.pdf](http://www.osteriasanpietro.it/menu.pdf)



La carta dei vini: [www.osteriasanpietro.it/vini.pdf](http://www.osteriasanpietro.it/vini.pdf)



## PRIMI PIATTI

### PASTA ASCIUTTA

<i>Tagliatelle gialle tradizionali</i>	
<i>al ragù</i>	9.00
<i>con pesto estivo di menta, sedano e pinoli</i>	8.50
<i>ai funghi porcini</i>	10.00
<i>Tagliatelle integrali, con farina di farro bio</i>	
<i>al ragù</i>	9.00
<i>al pecorino di fossa</i>	9.00
<i>Tagliatelle verdi all'ortica</i>	
<i>al ragù</i>	9.50
<i>al pecorino di fossa</i>	9.50
<i>ai funghi porcini</i>	10.50
<i>Tagliatelle con farina di canapa bio</i>	
<i>pesto di basilico, pinoli e pomodorini secchi</i>	9.50
<i>Tortelloni di ricotta</i>	
<i>burro e salvia</i>	9.50
<i>pomodoro o burro e oro</i>	9.50
<i>ragù</i>	10.50
<i>ai funghi porcini</i>	11.00
<i>Ravioli di zucca</i>	
<i>burro e noci</i>	9.50
<i>burro e salvia</i>	9.50
<i>Strozzapreti</i>	
<i>ragù</i>	8.50
<i>pesto di basilico, pinoli e pomodorini secchi</i>	8.50
<b><i>Bis di pasta</i></b> <i>minimo due persone</i>	
<i>Mezza porzione di due differenti tipi di pasta asciutta</i>	9.00
<b><i>Tris di pasta</i></b> <i>minimo due persone</i>	
<i>Mezza porzione di tre differenti tipi di pasta asciutta</i>	13.00

### PASTA IN BRODO

<i>Tortellini</i>	
<i>in brodo di carne</i>	10.00
<i>alla panna</i>	10.00

## SECONDI PIATTI

### CARNE ALLA GRIGLIA

<i>Grigliata mista:</i>	11.00
<i>Con salsiccia, castrato, costina di maiale e pancetta</i>	
<i>Salsiccia</i>	8.50
<i>Costoline di maiale</i>	8.50
<i>Pancetta</i>	5.00
<i>Tagliata di manzo e rucola (circa 250 gr)</i>	14.00
<i>Filetto (circa 220 gr)</i>	15.00
<i>Bistecca di castrato (circa 350 gr)</i>	15.00
<i>Costoline di castrato (circa 350 gr)</i>	15.00

### PIATTI DELLA TRADIZIONE

<i>Crescentine</i>	10.00
<i>Servite con affettati misti, squacquerone e sottaceti</i>	
<i>Polenta integrale bio frita con squacquerone</i>	9.50
<i>Sformatino di verdure su fonduta di parmigiano</i>	8.00
<i>Cotoletta alla bolognese</i>	11.00
<i>Carne Salada di razza Romagnola</i>	12.00

### FORMAGGI

<i>Squacquerone</i>	4.50
<i>Degustazione di formaggi caprini</i>	10.00

### CONTORNI

<i>Pomodori gratinati</i>	4.00
<i>Verdure grigliate</i>	4.00
<i>Friggione</i>	3.50
<i>Patatine fritte *</i>	3.00
<i>Patate al forno</i>	4.00
<i>Misticanza giovane di campo</i>	5.00
<i>con semi di zucca e girasole, uva sultanina e mela fresca</i>	

## DOLCI

### Di nostra produzione:

<i>zuppa inglese</i>	4.50
<i>fior di latte</i>	4.00
<i>semifreddo al mascarpone</i>	4.00
<i>salame al cioccolato</i>	4.00
<i>pannacotta con crema di fragole</i>	4.00
<i>tiramisù</i>	4.00
<i>torta cheesecake con marmellata di mirtilli bio</i>	4.50
<i>Sorbetto al limone (senza liquore)</i>	3.50
<i>Sorbetto al Lambrusco Grasparossa amabile</i>	3.50
<i>Gelato di crema</i>	4.00
<i>Cantuccini con vin santo Antinori</i>	5.00
<i>Ananas o frutta</i>	4.00

### BEVANDE

<i>Acqua 1 litro naturale o frizzante</i>	2.50
<i>Bibite in lattina 33 cl</i>	2.50
<i>Birre artigianale da 50 cl</i>	
<i>Levante (Pils chiara)</i>	7.50
<i>Zenit (Weizen)</i>	7.50
<i>Kartola (Keller ambrata)</i>	8.00
<i>Ponente (Bock rossa)</i>	9.00
<i>Birra Moretti 66 cl</i>	4.00
<i>Birra Poretti 33 cl</i>	3.50
<i>Caffè con la moka</i>	1.00
<i>decaffeinato</i>	1.50
<i>orzo</i>	1.50

SERVIZIO E COPERTO 1.00

\* Prodotto surgelato all'origine

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