

Osteria San Pietro



Menù Asporto

Telefonare in anticipo
per l'ordinazione

051 796003

Orario per ritiro asporto:

Orario dal mercoledì al venerdì 19:00 - 21:30

Orario sabato 19:00 - 20:30

La domenica e festivi 12:00 - 13:00 e 19:00 - 21:00

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

Si prega di comunicare allo staff la presenza di eventuali allergie o intolleranze alimentari.

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>	9.00
<u><i>ai funghi porcini</i></u>	11.00
<i>Tagliatelle integrali, con farina di farro bio</i>	
<i>al ragù</i>	9.50
<u><i>al pecorino di fossa</i></u>	9.00
<i>Tagliatelle verdi all'ortica</i>	
<u><i>al ragù</i></u>	10.00
<i>al pecorino di fossa</i>	9.50
<i>ai funghi porcini</i>	11.50
<i>Tagliatelle con farina di canapa bio</i>	
<u><i>pesto di basilico, pinoli e pomodorini secchi</i></u>	9.50
<i>Tortelloni di ricotta</i>	
<u><i>burro e salvia</i></u>	11.00
<i>pomodoro o burro e oro</i>	11.00
<i>ragù</i>	12.00
<i>ai funghi porcini</i>	13.00
<i>Ravioli di zucca</i>	
<u><i>burro e noci</i></u>	11.00
<i>burro e salvia</i>	11.00
<i>Strozzapreti</i>	
<i>ragù</i>	9.00
<u><i>pesto di basilico, pinoli e pomodorini secchi</i></u>	9.00
<i>Bis di pasta</i> <i>minimo due persone</i>	
<i>Mezza porzione di due differenti tipi di pasta asciutta²</i>	10.00

MINESTRA

<i>Tortellini in brodo di carne o alla panna</i>	12.00
--	-------

SECONDI PIATTI

CARNE ALLA GRIGLIA

Grigliata mista:	12.50
Con salsiccia, castrato, costina di maiale e pancetta	
Salsiccia	8.50
Costoline di maiale	9.00
Tagliata di manzo su letto di rucola (circa 250 gr)	16.00
Filetto (circa 220 gr)	18.00
Bistecca di castrato (circa 350 gr)	15.50
Costoline di castrato (circa 350 gr)	15.50

PIATTI DELLA TRADIZIONE

Crescentine	11.00
Accompagnate con affettati misti, squacquerone e sottaceti	
Crescentine solo gnocco (5 pezzi a porzione)	2.50
Polenta integrale bio frita con squacquerone	10.00
Sformatino di verdure su fonduta di parmigiano	8.00
Carne salada di razza Romagnola	12.50
Cotoletta alla bolognese	13.00

FORMAGGI

Squacquerone	4.50
--------------	------

CONTORNI

Pomodori gratinati	3.50
Verdure grigliate	3.50
Friggione	3.00
Assaggio di cipolla caramellata con balsamico	2.50
Patatine fritte *	3.50
Misticanza giovane di campo	4.00
con semi di zucca e girasole, uva sultanina e mela fresca	

DOLCI

Di nostra produzione:

zuppa inglese	5.00
fior di latte	4.50
semifreddo al mascarpone	4.00
salame al cioccolato	4.50
torta tenerina	5.00
panna cotta con crema di fragole	4.50
torta cheesecake con marmellata di mirtili bio	5.00

BEVANDE

Bibite in lattina 33 cl	2.00
Birra Moretti 66 cl	3.50
Birra Poretti 4 luppoli 33 cl/66 cl	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 Nespole - 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 e disponibilità di alcuni prodotti, si può fare uso di alcune materie prime surgelate o abbattute a -18°C secondo le vigenti prescrizioni di legge

² Condimento con porcini, tortellini o lasagne aggiunta di 1 euro a porzione