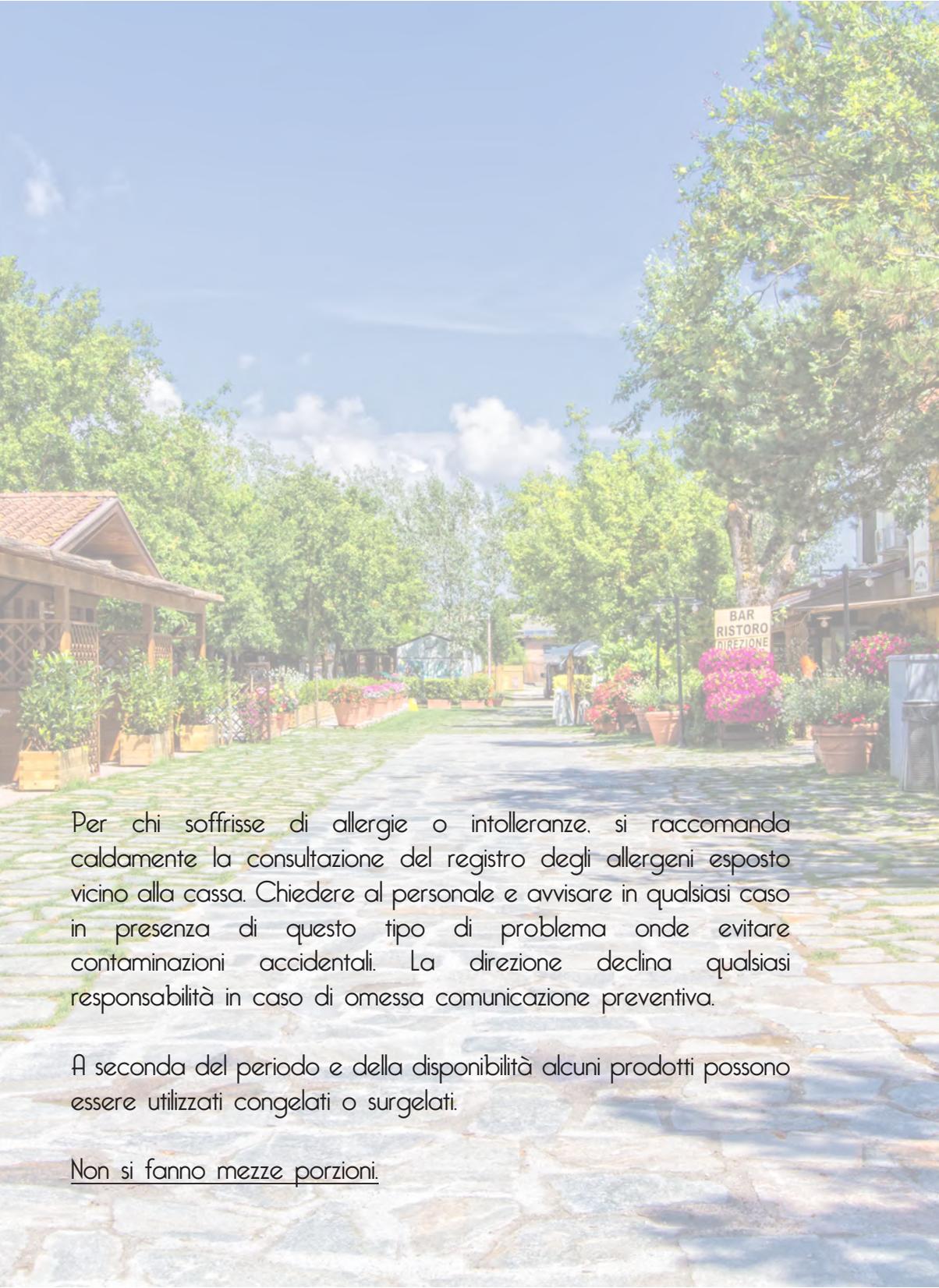


# *la Casina*

AGRITURISMO





Per chi soffre di allergie o intolleranze, si raccomanda caldamente la consultazione del registro degli allergeni esposto vicino alla cassa. Chiedere al personale e avvisare in qualsiasi caso in presenza di questo tipo di problema onde evitare contaminazioni accidentali. La direzione declina qualsiasi responsabilità in caso di omessa comunicazione preventiva.

A seconda del periodo e della disponibilità alcuni prodotti possono essere utilizzati congelati o surgelati.

Non si fanno mezze porzioni.

# Menù degustazione classico

## *“La Casina”*

Degustazione di affettati di  
“Mora Romagnola” con squacquerone  
Crostini misti

Cappelletti al profumo di timo con  
prosciutto di Mora romagnola croccante  
Tagliatelle al ragù

Misto spiedo  
Patate al forno  
Verdure alla griglia

Digestivi della casa

€ 28,00 a persona  
(Minimo per 2 persone)

Il servizio include piadina a volonta ed il costo è di  
€ 2,00 a persona. Nei menù a forfait è già incluso.

# “Antipàst”

## *Antipasti*

Tagliere Rustico (minimo per 2 persone)  
(affettati misti, formaggi stagionati, giardiniera  
artigianale e piadina frita)

€ 24,00

(€ 12 a persona, quindi per 3 persone 36,  
per 4 persone 48 e così via)

Tagliere Casina (minimo per 2 persone)  
(verdure pastellate, crostini, tortini rustici,  
squacquerone e assaggio di affettato)

€ 24,00

(€ 12 a persona, quindi per 3 persone 36,  
per 4 persone 48 e così via)

Tavolozza di formaggi  
(accompagnati da fichi caramellati, delizioso  
vasetto di gelatina fredda di vino romagnolo  
e mostardina piccante alla frutta)

una delizia per il palato direttamente dalle cucine  
artigiane delle “Luvirie” (in italiano “le golosità”) di Riccione

€ 12,00

Degustazione di affettati di Mora Romagnola  
(di nostra produzione)

€12,00

Radicchio e bruciatini all'aceto balsamico  
€6,00

Crostini misti  
€7,00

Squacquerone e fichi caramellati  
€8,00

Squacquerone e rucola  
€6,00

Culatello di Mora con fonduta e funghi freschi  
€11,00



# “La Mnestra fata in Cà”

## *La pasta fatta in casa*

Cappelletti al profumo di timo con prosciutto di  
Mora Romagnola croccante

€ 9,00

Cappelletti al ragù

€ 9,00

Tagliatelle al ragù di Mora Romagnola

€ 8,00

Tagliatelle ai porcini

€ 9,00

(alternativa vegana con pappardelle di semola)

Bis di primi (minimo per 2 persone)

€ 20,00 (€ 10,00 a persona)

(un bis per 2 costa quindi € 20, per 3 ne costa  
€ 30 e così via... stesso discorso per il Tris)

Tris di primi (minimo per 3 persone)

€ 33,00 (€ 11,00 a persona)



# “Tal savivtia?” Lo sapevi?



Tutta la nostra pasta è fatta in casa dalle nostre esperte sfogline romagnole doc. Per il ripieno delle nostre paste, in particolare dei nostri cappelletti, viene utilizzato solo Parmigiano Reggiano stagionato 36 mesi e ricotta artigianale prodotta dall'azienda agricola “Ruffilli” di Meldola, utilizzando l'acqua termale salata della Fratta.

Solo il meglio  
per ottenere il meglio!



# La Mora romagnola

La "Mora" ha popolato tutto il versante nord dell'Appennino nelle province di Ravenna e Forlì fino agli anni '50.

È un antico suide con notevoli doti di rusticità e forte attitudine materna: dotata di scarsa precocità, i soggetti di questa razza possono comunque raggiungere notevole peso.

Le sue caratteristiche sono: costituzione longilinea, buona taglia, testa piccola con muso lungo e sottile, orecchie piegate in avanti e parallele al muso, occhio a mandorla di colore nero, pelle scura con setole nere che formano lungo la linea dorso-lombare una specie di criniera, denominata "linea sparta". Razza robusta, con carne saporita adatta al consumo fresco e alla trasformazione secondo i metodi tradizionali.

È stata inserita dalla Regione Emilia-Romagna nel Piano Regionale di Sviluppo Rurale come razza da salvare e dal movimento Slow-food nelle cento produzioni italiane da presidiare. Alleviamo personalmente i nostri esemplari di Mora, scegliendo accuratamente come nutrirla e produciamo con metodo antico e tradizionale i superbi e pregiati salumi che ne derivano, senza conservanti o coloranti di nessun tipo.

Gli altri tagli di carne li potrete gustare, oltre che nel ragù, cotti a fuoco lento allo spiedo o alla griglia per poter assaporare tutto il gusto di una volta.

E ORA POTETE ANCHE ACQUISTARLI ALLA CASSA!  
ALLEVATI SOLO CON CEREALI BIOLOGICI COLTIVATI DA NOI  
SENZA GLUTINE  
SENZA LATTOSIO  
SENZA CONSERVANTI

# “A quei cui pis’ la Carnaza... aven neca”

*A chi piace la carne... abbiamo anche*

“La Custeda”  
Costata di manzo  
€ 4.00 hg

“La Fiorentina”  
Fiorentina con filetto  
€ 4.50 hg

“E Filet”  
Gustoso filetto di manzo ai ferri  
€ 18.00



# “I Sgond Piett”

## *I secondi piatti*

Grigliata mista di Mora Romagnola  
€12,00

Misto spiedo di Mora Romagnola  
€11,00

Grigliata Reale Casina  
(Mora, manzo, castrato e arrosticini di pollo)  
-ottima da dividere in due come seconda portata  
o da sola se non mangiate altro-  
€16,00



Castrato alla brace  
€11,00

Cotoletta e patatine fritte  
€9,00

A hand is shown pouring a liquid, likely oil, over a plate of food. The food appears to be a salad or a dish with vegetables and possibly meat. The background is a soft, warm-toned image of the same food being prepared.

Tagliata di Manzo di razza nostrana  
a scelta tra:  
Sale grosso di Cervia - Pomodorini, rucola  
e grana- aceto balsamico  
€ 14,00

Tagliata con porcini  
€ 15,00

Tris di tagliate (minimo per 2 persone)  
€ 32,00 (€ 16,00 a persona)

Tagliata vegana di seitan con patate  
€ 10,00

Piatto vegetariano della Casina  
(crostini, formaggio e verdure alla griglia)  
€ 13,00

# “I Cuntoràn”

## *I contorni*

Verdure gratinate miste

Verdure alla griglia

Erbette saltate

Pinzimonio

Patate Casina

(scalogno e pomodoro)

Patate al forno

Patate fritte

€ 4,00

Padellata di contorni misti

(erbette, verdure gratinate,

verdure alla griglia e patate al forno)

€ 6,00

Insalata della Casina

(insalata, pomodoro, radicchio, carote, bocconcini

di mozzarella, tonno e fior di cotto)

€ 9,00

Insalatona Caprese

(misticanza, pomodoro, mozzarella

e origano a richiesta)

€ 10,00



# "Menù bambini"

E per i più piccoli... Un menù tutto dedicato a loro!

Un primo baby a scelta tra:

Cappelletti al ragù

Strozzapreti al pomodoro

Strozzapreti pasticciati



E un secondo a scelta tra:

Paillard

Cotoletta

Salsiccia

Arrosticini di pollo



Accompagnati da patatine fritte o al forno

(consigliato per bimbi fino a 6 anni)

Menù completo (servizio compreso) € 10,00

Una sola portata (solo primo o solo secondo) € 8,00



In alternativa potete prendere una porzione di pasta normale e dividerla tra 2 bimbi.

Non è possibile usufruire di un unico menù completo per due bambini.

Nel servizio includeremo il coperto ed un simpatico Gadget!

# “Da’ Bè”

## *Da Bere*

Vino della casa:

Rosso fermo, Bianco fermo, Bianco frizzante

1/4 l € 2,50

1/2 l € 4,50

1 litro per chi non ha paura € 7,50

Birra piccola € 3,00

Birra media € 5,00

Birra in caraffa da litro € 7,50

Coca Cola piccola € 2,50

Coca Cola media € 3,00

Coca Cola in caraffa da 1/2 l € 3,50

Coca Cola in caraffa da litro € 6,00

Bibite in lattina € 3,00

Acqua alla spina naturale o gassata

1 litro € 1,00

# “E Bar”

## *Il Bar*

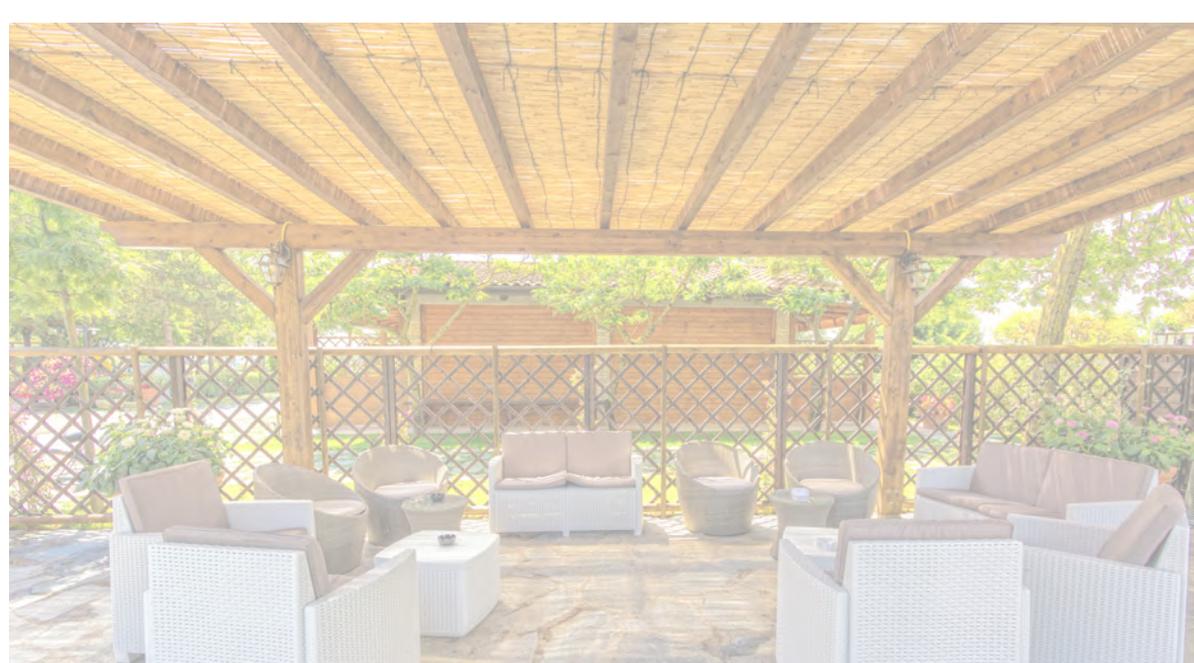
Caffè al tavolo €1,50  
(normale, orzo, deca, ginseng)

Caffè corretto €2,00

Camomille e tisane al tavolo €2,00

Cappuccino al tavolo €2,00

Liquori €3,00



# *“Le golosità della Casina”*

Mascarpone\*

Tiramisù\*

Crema catalana

Zuppa inglese

Panna cotta

(al caramello, frutti di bosco o cioccolato)

Namelaka al pistacchio e lampone

Bonnet al cioccolato

Crostatina di frutta scomposta

Cuore caldo

Cheesecake alle fragole

Cheesecake ai frutti di bosco

Semifreddo della casa

(vaniglia e pinoli o nutella)

€ 5,00

Sorbetto al caffè € 3,00

Torte della casa € 4,00

\*Non disponibile durante la stagione estiva