



Menù



quellabuonasoloallacapannina



“Hanno inventato il matrimonio perché non si può cucinare per una persona sola.

Anche per questa ragione amiamo cucinare gli stessi piatti per più persone.

Nel caso, avendo mangiato bene, vi venisse naturale lodarci, dal momento che il lodare è un piacere sottile quanto essere lodato, non privatecene...

Si vive anche di questo e per questo...”

tratto dal libro VIII del “De Re Coquinaria” di Apicio

Antipasti

Tavolozza mista (Affettati e formaggi tosco-romagnoli con crostini misti e verdure pastellate)	€ 18,00
Crostini misti	€ 11,00
Gnocco fritto con culatello di Zibello	€ 12,00
Carpaccio di petto d'oca su letto di misticanza	€ 11,00
Radicchio con bruciatini ed aceto balsamico	€ 10,00

Primi Piatti

...tutti rigorosamente fatti in casa!

Cappellacci ripieni di radicchio rosso con crema di mascarpone e pinoli tostati	€ 14,00
Ravioli di ricotta e spinaci con guanciale e scalogno	€ 12,00
Cappelletti romagnoli in brodo dell'Azdora	€ 12,00
Tagliatelle ai porcini	€ 12,00
Passatelli asciutti con radicchio e salsiccia	€ 12,00
Tagliolini al ragù di coniglio a punta di coltello	€ 12,00
Pappardelle al cinghiale	€ 12,00
Strozzapreti alla longianese (squacquerone, rucola e funghi)	€ 11,00
Strozzapreti spinaci e salsiccia	€ 11,00
Tagliatelle al ragù	€ 11,00

Secondi Piatti

Fiorentina	hg	€ 5,00
Tomahawk	hg	€ 5,00
Filetto alla brace		€ 25,00
Tagliata con sale di Cervia e rosmarino		€ 20,00
Tagliata della casa (rucola, pomodorini e crema di aceto balsamico)		€ 22,00
Tagliata con rucola e grana		€ 22,00
Entrècotte di Angus		€ 26,00
Picaña Australian beef (min. 2 persone) - prezzo a persona		€ 30,00
Spiedone		€ 20,00
Grigliata mista (salsiccia, pancetta, costine e castrato)		€ 16,00
Castrato alla brace		€ 15,00
Galletto alla diavola		€ 16,00
Pollo in tegame con patate		€ 15,00
Coniglio al forno con julienne di peperoni e olive taggiasche		€ 16,00
Arrosticini di castrato alla brace con salsa greca		€ 18,00

Contorni

Verdure alla griglia	€ 5,00
Patate al forno	€ 5,00
Contorno misto (verdure alla griglia e patate al forno)	€ 6,00
Erbette di campo saltate	€ 5,00
Verdure pastellate	€ 6,00
Insalata fresca	€ 5,00

Dessert

Semifreddo al limone con salsa alla menta	€ 5,00
Semifreddo ai frutti di bosco	€ 5,00
Semifreddo al passion fruit	€ 5,00
Mascarpone	€ 5,00
Zuppa inglese	€ 5,00
Salame di cioccolato	€ 5,00
Tortino caldo al cioccolato con cuore fondente (10 min.)	€ 5,00
Ciambella romagnola con calice di vino	€ 5,00
Sorbetto al limone o caffè	€ 5,00
Degustazione di dolci della Capannina (ideale per due persone)	€ 18,00

Bevande

Acqua naturale/frizzante 0,75 l.	€ 2,50
Vino della casa (Sangiovese, Trebbiano, Bianco frizzante) 0,25l. €4,00 / 0,5l. €6,00 / 0,75l. €10,00	
Bibite in lattina (coca cola, coca zero, fanta, sprite, the)	€ 3,50
Birra Menabrea piccola	€ 4,00
Birra Menabrea media	€ 5,00
Caffè	€ 1,50
Caffè decaffeinato	€ 1,50
Caffè d'orzo	€ 1,50
Caffè corretto	€ 2,00
Amari	€ 4,00
Grappe / Distillati speciali	€ 4,00 / 8,00
Coperto	€ 2,00

i Nostri Menù Degustazione

i menù non sono divisibili

...del Longianese

minimo 2 persone

Crostini misti

Strozzapreti alla Longianese

Grigliata mista

Verdure alla griglia e patate al forno

Acqua, vino della casa 0,25 lt., caffè, coperto

€ 30,00
a persona



...della Capanna

minimo 2 persone

Tavolozza mista:

**affettati e formaggi toscano-romagnoli
con crostini misti e verdure pastellate**

Bis di primi:

**Cappellacci ripieni di radicchio rosso
conditi con mascarpone e pinoli**

Tagliatelle al ragù

Grigliata mista

Verdure alla griglia e patate al forno

Acqua, vino della casa 0,25 lt., caffè, coperto

€ 35,00
a persona

Vini Rossi

ROMAGNA

Aulente, Rosso Rubicone San Patrignano	€ 20,00
Le More, Sangiovese di Romagna D.O.C., Ronchi di Castelluccio	€ 20,00
Le Grillaie, Sangiovese di Romagna, D.O.C., Sup., Celli	€ 20,00
Don Pasquale, Sangiovese di Romagna D.O.C. Sup., Podere Palazzo	€ 22,00
Castello, Sangiovese Merlot, Podere Palazzo	€ 22,00
Prugneto, Sangiovese di Romagna D.O.C. Superiore, Poderi dei Nespoli	€ 21,00
Tre Rocche, Sangiovese di Romagna, D.O.C., Sup., Fattoria Nicolucci	€ 21,00
Dulcamara, Sangiovese di Romagna, D.O.C., Sup., Podere Palazzo	€ 25,00
Augustus, Sangiovese di Romagna, D.O.C., Sup., Riserva, Podere Palazzo	€ 36,00

TOSCANA

Chianti D.O.C.G., Castello del Trebbio	€ 20,00
Leonardo, Morellino di Scansano D.O.C.G., Cantine Leonardo da Vinci	€ 19,00
Rosso di Montalcino D.O.C.G., Cantina di Montalcino	€ 28,00
Lastricato, Chianti Rufina, Riserva D.O.C.G., Castello del Trebbio	€ 30,00
Pazzesco, Syrah Merlot, Rosso Toscano I.G.T., Castello del Trebbio	€ 32,00
Brunello di Montalcino, Cantina di Montalcino	€ 40,00

ALTRE REGIONI

Moi, Primitivo di Manduria, D.O.P., Cantina Varvaglione	€ 20,00
Z, Montepulciano d'Abruzzo D.O.C., D. Zaccagnini	€ 20,00
Nero D'Avola, Rosso di Sicilia I.G.T., R. Buccellato	€ 20,00
Lacrima di Morro d'Alba, Varie Aziende Vinicole	€ 20,00
Rosso di Montefalco D.O.C., Perticaia	€ 22,00
Syrah, Rosso di Sicilia I.G.T., Feudi dei Bordonaro	€ 22,00

Vini Bianchi

Falanghina Sannio D.O.C., Vinicola del Sannio	€ 19,00
Fiano di Avellino D.O.C., Az. Agricola Panacea	€ 19,00
Greco Sannio D.O.C., Vinicola del Sannio	€ 19,00

Bollicine

Moscato d'Asti, Varie Aziende Vinicole	€ 17,00
Pinot Nero D.O.C. Vinificato in bianco (frizzante) Az. Vitivinicola Vanzini	€ 20,00
Prosecco, Varie Aziende Vinicole	€ 20,00
Aiace, Pinot Nero 36 mesi, Metodo Classico, Oltrepò Pavese, Vanzini	€ 33,00
Franciacorta D.O.C.G. Brut 36 mesi, Cantina Ricci Curbastro	€ 35,00



**Festeggia qui
il tuo compleanno...
1 bottiglia di prosecco
per il brindisi
te la regaliamo noi!**

- almeno 4 persone -

**Tel. 0547 666101
Via Montilgallo, 50 - Longiano (Fc)
www.osterialacapannina.it
info@osterialacapannina.it
[facebook.com/OsteriaLaCapannina](https://www.facebook.com/OsteriaLaCapannina)**