



*La Capannina*

*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 .....	€ 16,00
<i>(Affettati e formaggi tosco-romagnoli con crostini misti e verdure pastellate)</i>	
Crostini misti .....	€ 10,00
Gnocco fritto con culatello di Zibello.....	€ 11,00
Carpaccio di petto d'oca su letto di misticanza .....	€ 11,00
Radichio con bruciatini ed aceto balsamico .....	€ 9,00

## Primi Piatti

*...tutti rigorosamente fatti in casa!*

Cappellacci ripieni di radicchio rosso .....	€ 13,00
<i>con crema di mascarpone e pinoli tostatati</i>	
Ravioli di ricotta e spinaci con guanciale e scalogno.....	€ 11,00
Cappelletti romagnoli in brodo dell'Azdora .....	€ 11,00
Tagliatelle ai porcini .....	€ 11,00
Passatelli asciutti con radicchio e salsiccia .....	€ 11,00
Tagliolini al ragù di coniglio a punta di coltello .....	€ 11,00
Pappardelle al cinghiale.....	€ 11,00
Strozzapreti alla longianese (squacquerone, rucola e funghi).....	€ 10,00
Strozzapreti spinaci e salsiccia.....	€ 10,00
Tagliatelle al ragù .....	€ 10,00

## Secondi Piatti

Fiorentina	€ 5,00/hg
Tomahawk	€ 5,00/hg
Filetto alla brace	€ 25,00
Tagliata con sale di Cervia e rosmarino	€ 20,00
Tagliata della casa (rucola, pomodorini e crema di aceto balsamico)	€ 21,00
Tagliata con rucola e grana	€ 21,00
Entrècotte di Angus	€ 26,00
Picanha Australian beef (minimo 2 persone - prezzo a persona)	€ 30,00
Spiedone	€ 19,50
Grigliata mista (salsiccia, pancetta, costine e castrato)	€ 14,00
Castrato alla brace	€ 15,00
Galletto alla diavola	€ 15,00
Pollo in tegame con patate	€ 14,00
Coniglio al forno con Julienne di peperoni e olive taggiasche	€ 15,00
Arrosticini di castrato alla brace con salsa greca	€ 17,00

## 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 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 minuti)	€ 5,00
Ciambella romagnola e Vinsanto	€ 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 0,25 l. (Sangiovese, Trebbiano, Bianco frizzante)	€ 3,50
Vino della casa 0,5 l. (Sangiovese, Trebbiano, Bianco frizzante)	€ 5,00
Vino della casa 0,75 l. (Sangiovese, Trebbiano, Bianco frizzante)	€ 9,00
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	€ 1,50

# *i Nostri Menù Degustazione*

*i menù non sono divisibili in due o più persone*

## *...del Longianese*

min. 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

€ 28,00 a persona

## *...della Capanna*

min. 2 persone

Tavolozza mista  
(affettati e formaggi tosco-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

€ 33,00 a persona

# Vini Rossi

## ROMAGNA

Aulente, Rosso Rubicone San Patrignano	€ 19,00
Le More, Sangiovese di Romagna D.O.C., Ronchi di Castelluccio	€ 19,00
Le Grillaie, Sangiovese di Romagna, D.O.C., Superiore, Celli	€ 19,00
Don Pasquale, Sangiovese di Romagna D.O.C. Superiore, Podere Palazzo	€ 21,00
Castello, Sangiovese Merlot Lambrusco, Rosso Rubicone I.G.P., Podere Palazzo	€ 21,00
Prugno, Sangiovese di Romagna D.O.C. Superiore, Poderi dei Nespoli	€ 21,00
Tre Rocche, Sangiovese di Romagna, D.O.C., Superiore, Fattoria Nicolucci	€ 21,00
Dulcamara, Sangiovese di Romagna, D.O.C., Superiore, Podere Palazzo	€ 28,00
Augustus, Sangiovese di Romagna, D.O.C., Superiore, Riserva, Podere Palazzo	€ 35,00

## TOSCANA

Chianti D.O.C.G., Castello del Trebbio	€ 19,00
Leonardo, Morellino di Scansano D.O.C.G., Cantine Leonardo da Vinci	€ 19,00
Rosso di Montalcino D.O.C.G., Cantina di Montalcino	€ 25,00
Lastricato, Chianti Rufina, Riserva D.O.C.G., Castello del Trebbio	€ 28,00
Pazzesco, Syrah Merlot, Rosso Toscano I.G.T., Castello del Trebbio	€ 31,00
Brunello di Montalcino, Cantina di Montalcino	€ 35,00

## ALTRE REGIONI


Papale, Primitivo di Manduria, D.O.P., Cantina Varvaglione	€ 20,00
Z, Montepulciano d'Abruzzo D.O.C., D. Zaccagnini	€ 19,00
Nero D'Avola, Rosso di Sicilia I.G.T., Cantina Alcesti	€ 19,00
Lacrima di Morro d'Alba, Cantina Ciù Ciù	€ 19,00
Cannonau di Sardegna, Templum, Cantina di Gallura	€ 19,00
Rosso di Montefalco D.O.C., Perticaia	€ 22,00
Syrah, Rosso di Sicilia I.G.T., Cantina Branciforti	€ 21,00

# 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
Prosecco, Varie Aziende Vinicole	€ 20,00
Moscato d'Asti, Varie Aziende Vinicole	€ 17,00

# Vini Bianchi

Pinot Nero D.O.C. Vinificato in bianco (frizzante), Az. Vitivinicola Vanzini	€ 19,00
Prosecco, Varie Aziende Vinicole	€ 20,00
Aiace, Pinot Nero 36 mesi, Metodo Classico, Oltrepò Pavese, Vanzini	€ 32,00
Franciacorta D.O.C.G. Brut 36 mesi, Cantina Ricci Curbastro	€ 33,00



*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