

# MENU

PRIMAVERA



*Il nostro ristorante propone una cucina a base dei migliori prodotti della Romagna e dettata dal contesto rurale che si muove al ritmo delle stagioni.*

*Le materie prime vegetali, vere protagoniste del menù, sono il frutto del lavoro che svolgiamo quotidianamente nel nostro orto.*

*Le carni provengono esclusivamente da allevatori romagnoli di cui conosciamo la storia e le metodiche di allevamento: l'azienda agricola Pelloni, per tutti gli animali da cortile, mentre la fattoria Zavoli per la Bianca e la Mora Romagnola.*

*Utilizziamo solo pesce pescato in Adriatico e Mediterraneo con metodi di pesca non invasivi, per questo collaboriamo con Ecodesce di Cesenatico.*

*Per quanto riguarda pane, piadine, focacce e tutte le altre panificazioni utilizziamo lievito madre e grano Senatore Cappelli, coltivato da noi sul campo che introduce alla villa. Il medesimo grano, trasformato in farina, lo utilizziamo anche per realizzare sia la pasta fresca nella nostra cucina, sia la pasta secca che facciamo produrre a Gragnano, dal Pastificio Gerardo di Nola.*

*L'uliveto adiacente alla villa ci fornisce le olive per l'olio extravergine di oliva Don Dino.*

*I condimenti che utilizziamo, aceti, estratti, miso, garum ed altri, sono anche questi tutti prodotti nella nostra cucina realizzati utilizzando gli scarti delle nostre materie prime, alimentando così un circolo virtuoso dove nulla va sprecato e ogni prodotto valorizzato nella sua totalità.*

*Dedichiamo così il nostro tempo, offrendo tutti i giorni un po' di noi nei nostri piatti, nella speranza di alimentare il piacere di chi siede alla nostra tavola.*

---

*Our restaurant offers a cuisine based on the best Romagna products and dictated by the rural context that moves with the seasonal rhythm.*

*The vegetable raw materials, the real protagonists of the menu, are the result of the work we do every day in our garden.*

*The meats come exclusively from Romagna breeders whose history and breeding methods we know: the Pelloni farm, for all the farmyard animals, while the Zavoli farm for Mora Romagnola pigs and Bianca Romagnola bovines.*

*We only use fish caught in the Adriatic and Mediterranean sea with non-invasive fishing methods, for this we collaborate with Ecodesce from Cesenatico.*

*Regarding bread, piadina, focaccia and all other bread-making we use sourdough and Senatore Cappelli wheat, grown by us in the field that leads to the villa. The wheat we produce becomes flour to make fresh pasta in our kitchen, and we make produce dry pasta in Gragnano, by the Gerardo pasta factory in Nola.*

*The olive grove adjacent to the villa supplies us with the olives for Don Dino extra virgin olive oil.*

*The condiments We use, vinegars, extracts, miso, garum and others, these are also all produced in our kitchen using the waste of our raw materials, thus feeding a virtuous circle where nothing is wasted and each product is valued in its entirety.*

*We dedicate our time in this way, offering every day a bit of ourselves in our dishes, in the hope of feeding the pleasure of those who sit at our table.*

# MENÙ DEGUSTAZIONE

SERVITO IN CONDIVISIONE PER TUTTO IL TAVOLO

## IL MENU' DELLA TRADIZIONE

UN MENU VOLTO A SCOPRIRE LA NOSTRA PROPOSTA GASTRONOMICA, COMPOSTO DA 5 PORTATE: DUE PRIN-  
CIPALI, UNA MINESTRA, UNA PIETANZA, UN'ASSAGGIO DEI NOSTRI FORMAGGI ED UN DESSERT.  
POTETE COMPORRE IL VOSTRO MENU SCEGLIENDO TRA LE PROPOSTE PRESENTI IN CARTA.

EURO 68.00

### THE TRADITIONAL MENU'

5 COURS TASTING MENU: TWO STARTERS, PASTA, DISH, A TASTE OF OUR CHEESE AND A DESSERT.  
YOU CAN COMPOSE YOUR MENU BY CHOOSING BETWEEN THE PROPOSAL PRESENT ON THE MENU.

## MENU' DEGUSTAZIONE "IL VIAGGIO"

UN VIAGGIO SENSORIALE CHE SUBLIMA IL LEGAME CON IL TERRITORIO ED ESPLORA NUOVE FRONTIERE.  
L'ORTO DELLA VILLA E LA STAGIONALTA' COME PUNTO DI PARTENZA DI UN PERCORSO CHE PORTA ALTROVE.  
SI TRATTA DI UN MENU' SARTORIALE PER I PIU' CURIOSI, COMPOSTO DA 7 PORTATE A SORPRESA. PARLANE  
CON LO CHEF.

EURO 80.00

### "THE JOURNEY" TASTING MENU'

A SENSORY JOURNEY THAT SUBLIMATES THE LINK WITH THE TERRITORY AND EXPLORES NEW FRONTIERS. THE GARDEN OF THE VILLA AND THE SEASONING  
AS A STARTING POINT OF A PATH THAT LEADS ELSEWHERE.  
THIS IS A TAILOR-MADE MENU FOR THOSE WHO ARE CURIOUS, CONSISTING OF 7 SURPRISE COURSE. TALK TO THE CHEF.

## MENU' DEGUSTAZIONE "MONTY BANKS"

UN MENU' DEDICATO AD UN PICCOLO, GIOVANE ROMAGNOLO, CHE CON CORAGGIO ED UN PIZZICO DI FOLLIA,  
HA ATTRAVERSATO L'ATLANTICO PER ANDARE A REALIZZARE IL PROPRIO FUTURO, PER POI TORNARE A CO-  
STRUIRE LA VILLA CHE OGGI CUSTODISCE IL NOSTRO LAVORO ED I NOSTRI SOGNI. UN PIANO SEQUENZA CHE  
SPOSTA IL FUOCO DAL NOSTRO ORTO, PER ATTRAVERSARE L'ADRIATICO E GUARDARE ALTROVE.  
QUESTO È IL MENU DI CHI OSA, A TAVOLA E NELLA VITA, COMPOSTO DA 9 PORTATE A SORPRESA.

EURO 95.00

### "MONTY BANKS" TASTING MENU'

A MENU DEDICATED TO A SMALL, YOUNG ROMAGNA GUY, WHO WITH COURAGE AND A PINCH OF MADNESS, CROSSED THE ATLANTIC TO ACHIEVE HIS  
FUTURE, AND THEN RETURNED TO BUILD THE VILLA THAT TODAY HOLDS OUR WORK AND OUR DREAMS. A PLANE SEQUENCE THAT MOVES THE FIRE FROM  
OUR GARDEN, TO CROSS THE ADRIATIC AND LOOK ELSEWHERE.  
THIS IS THE MENU OF THOSE WHO DARE, AT THE TABLE AND IN LIFE, CONSISTING OF 9 SURPRISE COURSE.

## IL CRUDO DELL'ADRIATICO

SELEZIONE DI PESCI, CROSTACEI, CONCHIGLIE E OSTRICHE SECONDO MERCATO

EURO 38.00

---

### ADRIATIC RAW FISH

SELECTION OF FISH, CRUSTACEANS, SHELLS AND OYSTERS  
DEPENDING ON THE MARKET AVAILABILITY



## FILETTO DI BIANCA ROMAGNOLA ALLA BRACE, PATATE ARROSTITE ED ERBE DI CAMPO

EURO 35.00

---

GRILLED BIANCA ROMAGNOLA BOVINE FILLET, ROASTED POTATOE AND FIELD HERBS



## I SALUMI DI MORA ROMAGNOLA AZIENDA AGRICOLA ZAVOLI E I NOSTRI FORMAGGI FRESCHI

EURO 16.00

MORA ROMAGNOLA PORK CURED MEAT FROM ZAVOLI'S FARM AND OUR FRESH CHEESES



## TORTINO DI PORRI, ASPARAGI ALLA BRACE E LISCHI ALLA CARBONARA

EURO 14.00

LEEK PIE, GRILLED ASPARAGUS AND CARBONARA "AGRETTI"



## SEPPIA DI NASSA, I NOSTRI CECI, LIMONE NERO E SOMACCO

EURO 22.00

NASSA CUTTLEFISH, OUR CHICKPEAS, DARK LEMON AND SUMAC



## IL TEMPO DELLE UOVA D'ORO

EURO 22.00

THE TIME OF THE GOLDEN EGGS



## L'ORTO DELLA VILLA TRA ERBE, FRUTTI, RADICI, FIORI E SEMI

EURO 20.00

THE GARDEN OF THE VILLA AMONG HERBS, FRUITS, ROOTS, FLOWERS AND SEEDS



---

**CAPPELETTI ROMAGNOLI, LIMONE E GAMBERI ROSSI** EURO 20.00

---

ROMAGNA CAPPELETTI, LEMON AND RED PRAWNS

---

**TAGLIATELLE AL RAGU' DI MORA E BIANCA ROMAGNOLA** EURO 16.00

---

TAGLIATELLE WITH MORA ROMAGNOLA PORK AND BIANCA ROMAGNOLA BOVINE RAGU'



---

**IL NOSTRO RIGATONE SENATORE CAPPELLI, MISO DI FORMAGGIO DI PECORA E OLIVELLO SPINOSO** EURO 16.00

---

OUR SENATORE CAPPELLI RIGATONE, SHEEP CHEESE MISO AND SEA BUCKTHORN



---

**RISOTTO AL SIERO DI LATTE, TARTUFO NERO E NOCCIOLE** EURO 22.00

---

WHEY RISOTTO, BLACK TRUFFLE AND HAZELNUTS



---

**LO SPAGHETTONE FELICETTI E IL PESCE DELL'ADRIATICO** EURO 18.00

---

FELICETTI SPAGHETTONE AND ADRIATIC FISH

---

**LA LASAGNA DELLA TRADIZIONE (SOLO LA DOMENICA)** EURO 16.00

---

TRADITIONAL LASAGNA (ONLY ON SUNDAYS)

---

**FARAONA ALLA CACCIATORA E PATATE ARROSTO** EURO 22.00

CACCIATORA GUINEA FOWL AND ROASTED POTATOES



---

**CONIGLIO DISOSSATO ALLA BRACE, ERBE DI CAMPO  
E CREMA DI PISELLI** EURO 24.00

GRILLED BONELESS RABBIT, FIELD HERBS AND PEA CREAM



---

**COSTINE DI MORA ROMAGNOLA ALLA BRACE,  
CAVOLO CINESE E SALSA BBQ DI MIRTILLI** EURO 20.00

MORA ROMAGNOLA PORK GRILLED RIBS, CHINESE CABBAGE AND BLUEBERRY BBQ SAUCE



---

**IL PESCE DEL GIORNO E VERDURE DELL'ORTO** EURO 28.00

FISH OF THE DAY AND GARDEN VEGETABLES



---

**CARCIOFO ALLA BRACE, ERBE SPONTANEE  
E ROBIOLA DI CAPRA** EURO 18.00

GRILLED ARTICHOKES, WILD HERBS AND GOAT ROBIOLA



## I FORMAGGI DI NOSTRA PRODUZIONE AL CARRELLO

EURO 6.00 - 20.00

OUR PRODUCTION CHEESES TO THE CART



## TIRAMISU' CLASSICO E MASCARPONE HOME MADE

EURO 9.00

CLASSIC TIRAMISU AND HOME MADE MASCARPONE

## TORTA DI ROSE COTTA AL MOMENTO E GELATO ALLA CREMA

EURO 9.00

ROSE CAKE BAKED AT THE MOMENT AND CREAM ICE CREAM

## LATTE IN PIEDI DELLA TRADIZIONE

EURO 8.00

TRADITIONAL MILK



## SORBETTO DI FRUTTA DI STAGIONE

EURO 6.00

SEASONAL FRUIT SORBET



PANE E OLIO "DON DINO" DI NOSTRA PRODUZIONE

EURO 3.50

---

BREAD AND "DON DINO" OIL OF OUR PRODUCTION

ACQUA

EURO 2.50

---

WATER

ACQUA PANNA

EURO 3.00

---

PANNA WATER

ACQUA SAN PELLEGRINO

EURO 3.00

---

SAN PELLEGRINO WATER

 PRESIDIO SLOW FOOD / SLOW FOOD PRESIDIUM

 VEGETARIANO / VEGETARIAN

 SENZA GLUTINE / GLUTEN FREE

PER GARANTIRNE LA QUALITÀ E LA SICUREZZA ALIMENTARE, ALCUNI PRODOTTI SOMMINISTRATI POTREBBERO ESSERE STATI SOTTOPOSTI AD ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA NEGATIVA O CONGELATI ALL'ORIGINE DAL PRODUTTORE (PIANO HACCP AI SENSI DEL REG. CE 852/04). PER ALLERGIE O INTOLLERANZE SPECIFICHE SI PREGA DI RIVOLGERSI AL PERSONALE. ALCUNI PIATTI O BEVANDE POSSONO CONTENERE UNO O PIU' DEI 14 ALLERGENI INDICATI DAL REGOLAMENTO UE N.1169/2011.

TO ENSURE QUALITY AND FOOD SAFETY, SOME PRODUCTS ADMINISTERED MAY HAVE BEEN SUBJECTED TO RAPID BLAST CHILLING OR FROZEN AT ORIGIN BY THE MANUFACTURER (HACCP PLAN PURSUANT TO EC REG. 852/04). FOR SPECIFIC ALLERGIES OR INTOLLERANCES PLEASE CONTACT THE STAFF.

SOME DISHES OR DRINKS MAY CONTAIN ONE OR MORE OF THE 14 ALLERGENES INDICATED BY EU REGULATION N.1169 / 2011.



ALLERGENI / ALLERGENES



VILLA  
MONTY BANKS  
CESENA

**VILLAMONTYBANKS.IT**

---