

Il Menù



“Antica Landeria”

Un tempo, quando si andava a fare la spesa nella vecchia bottega si chiedeva in dialetto:

“dam un pez ad furmai, dò eti ad salam e quatri “LANDI” ad chè parsot, che bon..!”

Tradotto:

Dammi un pezzo di formaggio, due etti di salame e quattro “LANDE” di quel prosciutto, quello buono..!

Tanto era buono, prezioso e costoso che si chiedeva a “LANDE”, cioè a FETTE e non a peso.

...e noi continuiamo a servire solo “LANDE” di cose buone.

*Dal 1928 la vecchia affettatrice Berkel affetta per voi
solamente pregiati salumi provenienti da tutta Italia*

Da Parma

Prosciutto di Parma Gran Riserva 24/28 mesi dell' azienda “Greci” 12,00
Culatello dop, Parmigiano Reggiano e fichi caramellati di Mamma Tina 14,00

L' Emilia Romagna

Prosciutto di Parma Gran Riserva 24/28 mesi “Greci” , “il salame di Grotta” 12,00
stagionato da noi nelle grotte tufacee del 300 e la mortadella igp Bonfatti

Voglia di Salame

Tagliere con selezione di salami al coltello 12,00

La Mora Romagnola

Antica razza di maiale nero allevato allo stato brado

Prosciutto, salame, pancetta saporita dell' Azienda az.“I Fondi”, presidio slow food 14,00

A Friuli

Prosciutto San Daniele dop “King” il ricercato Speck di Sauris azienda “Wolf” 12,00

La Toscana

Il Prosciutto Toscano dop 18 mesi e la finocchiona dell' Azienda “Prato Magno” 12,00

Le Marche

Prosciutto dop riserva San Leo di “Prosciuttificio Carpegna” e la salsiccia stagionata 12,00

e... Ancora Salumi

L' Umbria

Prosciutto di Norcia igp "Il Lui" e il Capocollo dell' Azienda Renzini 12,00

Il Cacciatore

Tagliere con salame di cinghiale, capriolo, lardo di Patanegra e prosciutto d'anatra 13,00

Il Lovarioso

Lardo di Patanegra, Lardo di Colonnata e il Lardo di Mora Romagnola 12,00

Il Ghiottone

Salumi misti e selezione di formaggi con marmellate fatte in casa 15,00

I Signori

Degustazione di tre Prosciutti pregiati 15,00

Non Sbagli mai

La porchetta di Ariccia IGP 12,00

Esprimi un desiderio...

Componi tu un tagliere con quattro cosine a piacimento 14,00

Acquista il Salame di Grotta ancora fresco, lo metteremo nella "nicchia conviviale" col tuo nome a stagionare e potrai tornare dopo 10-15 giorni per gustarlo in compagnia di chi vuoi

Olio extravergine "Notevole" da gustare con pane fatto in casa quotidianamente con farine di qualità e coperto 2,50



Il Formaggio di Nicchia di Santarcangelo *Pecorino stagionato da noi nelle nostre Grotte Tufacee*

Formaggio di nicchia, pecorino e pecorino misto con marmellata di zucca cocomerina e miele 13,00

La Selezione dei Formaggi

Tutti accompagnati con marmellate fatte in casa

A Noci, stagionato nelle foglie di noci 12,00

A peperino, avvolto nel pepe nero 12,00

A fieno, stagionato nel fieno 12,00

E ciòch, stagionato al Sangiovese barricato 12,00

A Ginepro, stagionato col ginepro e aceto balsamico 12,00

Scopardo Romagnolo, pecorino tipico della zona 12,00

Formaggio di fossa "Brandinelli" di Sogliano al Rubicone 12,00

Degustazione di pecorini da taglio con varie stagionature accompagnati con miele e marmellate di Mamma Tina 15,00

Squacquerone e Savour (antica mostarda fatta col mosto cotto e frutta secca) 6,50

I formaggi provengono dalla Toscana, Emilia Romagna e Marche. Tutti piccoli produttori che scegliamo occasionalmente dopo aver visitato l'azienda.

Un po' di cucina

Crostini misti	9,00
Porchetta di Ariccia in guazzetto di crema di ceci e pane abbrustolito	14,00
Cotechino "Macelleria Magret" con purè di patate	14,00
Salsiccia nostrana e cipolla bianca di Santarcangelo	14,00
Caciocavallo al forno con verdure cotte	14,00

Contorni

Misticanza di campo	4,50
Giardiniera fatta in casa	5,50
Erbe di campagna ripassate in padella	5,00
Gratè di verdure di stagione	5,00
Carciofini e cipolle borretane sott'olio fatti in casa	6,00

Proviamo un Panino con pane fatto in casa

Mortadella Bonfatti, ricotta e pistacchi	10,00
Prosciutto di parma 24 mesi, pecorino stagionato nel fieno e giardiniera	10,00
Porchetta di Ariccia igp senape grezza di Digione e cipollotti fatti in casa	10,00
Speck di Sauris, "Pecorino di Nicchia" e marmellata di cipolla fatta in casa	10,00
Pensane uno tu e noi lo realizziamo...	10,00

Le Piade

Cassone con le erbe	5,00
Cassone mozzarella e pomodoro	5,00
Piada a spicchi assortiti con vari abbinamenti	800
Piada, porchetta erbe e "Pecorino di Nicchia"	8,00
Piada con squacquerone, fichi caramellati fatti in casa e pancetta croccante di	7,00
Mora romagnola	
Piadina	1,50

I dolci della Salumaia

Ciambella con crema inglese	6,00
Scroccadenti e biscotteria fatta in casa	6,00
Crostata e torte da forno	6,00
Pasticceria mista con calice di vino dolce	7,00
Il cannolo con pecorino di nicchia	7,00

Dalla porta accanto

Cheesecake con pesto di fragole	7,00
Cialda croccante, crema di mascarpone e frutti di bosco	7,00
Semifreddo alla nocciola e cioccolato fondente	7,00
Zuppa inglese classica con crema vaniglia	7,00
Gelato crema vaniglia	7,00

Per accompagnare i desserts

Albana dolce docg "Spalletti" al bicchiere	4,00
Moscato frizzante del Piemonte docg "La Morandina" al bicchiere	4,00
Albana passita docg "Carpediem" Spalletti" al bicchiere	5,50

Caffetteria

Acqua minerale	3,00
Illy caffè	2,00
Caffè corretto	3,00
Liquori nazionali	4,00
Grappa bianca o barricata	5,00
Bibite	3,00/5,00
Drink	5,00/7,00
Rum, whisky, distillati speciali	8,00/10,00

Birre alla spina

Icnusa cruda	Piccola	3,50	Grande	5,50
Bionda	Piccola	3,50	Grande	5,50
Rossa	Piccola	3,50	Grande	5,50