

Vini

Bollicine

Principessa

Az. vinicola Luretta, Gazzola, Piacenza
metodo classico

bottiglia € 15 calice € 5

Morosè

Poderi Morini, Villanova, Forlì
spumante brut rosè

bottiglia € 12 calice € 4

Talandina

Az. vinicola Celli, Bertinoro
Romagna albana spumante DOC

bottiglia € 12 calice € 4

Rossi

Lôna bôna

Cantina Trerè, Faenza
Romagna DOC, Sangiovese 2021

bottiglia € 12 calice € 4

Savignone

Poderi Morini, Villanova, Forlì
Ravenna rosso IGT, 2021

bottiglia € 12 calice € 4

Bianchi

Arlùs

Cantina Trerè, Faenza
Romagna albana secco DOCG, 2021

bottiglia € 12 calice € 4

NB: Allergeni presenti nei vini: solfiti

Acqua **Naturale e frizzante**

1 litro € 1,50

mezzo litro € 1

I NOSTRI PRODOTTI DEL TERRITORIO

Formaggio Caffiero
Fosse Brandinelli, Sogliano
Formaggio di fossa DOP,
taleggio, formaggio Prindcipessa,
formaggio Blu del Montefeltro
Brancaleoni, fossa dell'abbondanza,
Roncofreddo

Latte, panna, burro
Centrale del latte di Cesena
Ricotta
Caseificio Mambelli, Bertinoro

Salame tagliato a punta di coltello
salsiccia matta stagionata
salsiccia stagionata all' "umore"
Az. agricola biologica Martini, Galeata
Guanciale stagionato e fresco,
carni di maiale e di vitello,
pollame bio allevato a terra
Macelleria Guido Bonoli, Selbagnone

Pesce fresco e surgelato
Ditta La Barca, Forlimpopoli
Verdure a Km 0 e Frutta
Ditta Brighello di Amaducci
Selezione Matteini
Forlimpopoli

Uova Cat. 0 e 1 da galline
allevate a terra
Azienda Tedaldi, Meldola
Farine 0 e 00
Molino Pasini, Mantova
Molino Spadoni, Coccolia
Olio EVO
Frantoio Tenute Unite, Bertinoro
Pane toscano detto "Pane del prete"
Forno F.lli Grassi, Bibbiena

Tutte le composte, le piadine, i condimenti per le minestre, le galantine e i dolci sono **realizzate giornalmente** dalle **Mariette**.



Festa Artusiana 2022

25 giugno-3 luglio 2022

Menu delle



Associazione delle
Mariette Forlimpopoli

Benvenuti!

Per accoglierli al meglio, ai nostri ospiti sarà servito un assaggio di

Sfoja lorda in brodo di carne

Solo venerdì 1 luglio il benvenuto sarà

Passatelli in brodo di pesce

Minestre

ogni sera una minestra diversa per farti provare i tanti formati della pasta fatta a mano dalle Mariette

Sabato 25 giugno

Tagliatelle all'uso di Romagna

(Ric. Artusi n. 71) € 8

Uova, farina di grano, guanciale, salsiccia, cipolla, sedano, carota, pomodoro, olio EVO, sale, pepe

Domenica 26 giugno

Cappelletti asciutti con ragù di carne

€ 10

Uova, farina di grano, formaggi a base di latte, carne mista, salsa di pomodoro, sale, pepe, cipolla, carota, sedano, olio EVO

Lunedì 27 giugno

Tortelli al sugo di pomodoro e basilico

€ 10

Farina di grano, uova, ricotta, spinaci, burro, parmigiano, olio EVO, pomodoro, scalogno, basilico, sale, pepe

Martedì 28 giugno

Strozzapreti con salsiccia, melanzane e pecorino

€ 9

Farina di grano, salsiccia, formaggio pecorino stagionato, pomodoro, sedano, carota, cipolla, aglio, sale, pepe, olio EVO

Mercoledì 29 giugno

Ravioloni di patate al formaggio di fossa

€ 10

Uova, farina di grano, patate, formaggio Caffièro, noce moscata, lardo macinato, aglio, burro, formaggio di fossa

Giovedì 30 giugno

Pappardelle col sugo di coniglio

(Ric. Artusi n. 94) € 9

Uova, farina di grano, coniglio, pancetta, cipolla, carota, sedano, prezzemolo, burro, olio EVO, pomodoro, sale, pepe

Venerdì 1 luglio

Spaghetti alla chitarra all'amatriciana di mare

€ 10

Farina di grano, uova, cozze, gamberi, vongole, rombo, branzino, rana pescatrice, cipolla, pomodoro, guanciale di maiale, peperoncino, prezzemolo, aglio, sale, olio EVO

Sabato 2 luglio

Tortelli (Ric. Artusi n. 55)

al cacio e pepe

€ 10

Uova, farina di grano, ricotta, parmigiano, noce moscata, prezzemolo, sale, pepe, cacio, burro

Domenica 3 luglio

Minestra verde (Lasagne)

€ 10

Uova, farina di grano, spinaci, carne mista, pomodoro, sale, pepe, cipolla, carota, sedano, olio EVO, besciamella (latte, farina di grano, burro), parmigiano

Secondi piatti

tutte le sere, ad eccezione di venerdì 1 luglio, serata dedicata al pesce

Selezione di Formaggi e Salumi del territorio con Conserva di albicocche

(Ric. Artusi n. 734), marmellata di cipolla di Tropea

€ 10

Formaggi stagionati (formaggio di fossa, tagglio, formaggio Principessa, blu del Montefeltro), salumi (salame tagliato a punta di coltello, salsiccia matta stagionata, salsiccia stagionata all' "umore"), albicocche, zucchero, limone, cipolla di Tropea, aceto balsamico

Cappone in galantina (Ric. Artusi n. 366) su misticanza all'aceto balsamico

€ 10

Pollo, uova, parmigiano, sale, pepe, carni di vitello e maiale, prosciutto, pancetta, pistacchi

Arista di maiale alle prugne con patate sabbiate

€ 10

Carne di maiale, burro, olio Evo, carote, sedano, cipolla, prugne denocciolate, pane grattugiato, patate, parmigiano, timo fresco, sale, pepe

Il vegetariano delle Mariette

€ 9

Hummus, polpette di lenticchie, cous cous alle verdure, pinzimonio

ceci, aglio, limone, olio Evo, cumino e paprika, lenticchie, pane grattugiato, olio Evo, sale, pepe, rosmarino, timo, peperoncino, cous cous di mais, zucchine, melanzane, carote, peperone, curry, curcuma, cetrioli, pomodori

Solo venerdì 1 luglio

Calamari ripieni in sugo di pomodoro e fricò

€ 11

Calamari, pane grattugiato, olio Evo, pomodoro, basilico, melanzane, peperoni, zucchine, sale, pepe

Tutti i secondi saranno accompagnati dalla
Piadina delle Mariette

Farina di grano, strutto, sale, lievito, latte

Dolci Sfizi

Semifreddo al croccante

€ 5

Uova, zucchero, panna, nutella (ingredienti: zucchero, olio vegetale, nocciole, cacao magro, latte e siero di latte in polvere, lattosio, lecitina di soia, vanillina), mandorle

Panna agli amaretti

€ 5

Panna di latte fresca, amaretti (ingredienti: zucchero, mandorle amare e dolci, albumi, estratto di vaniglia), zucchero, uova

Zuppa inglese delle Mariette

€ 5

Uova, zucchero e latte, cioccolato, farina di grano, zucchero vanigliato, alchermes

NB: In grassetto, gli allergeni presenti nelle preparazioni