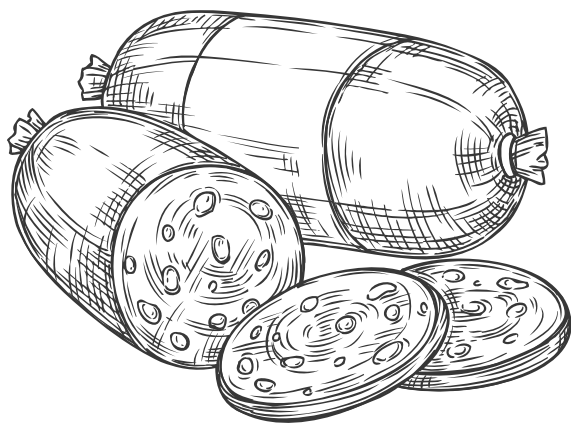
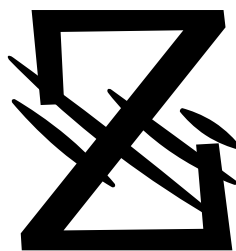




Locanda le
donzelle
Via polese 7

Osteria delle
donzelle
via delle Donzelle
4/3

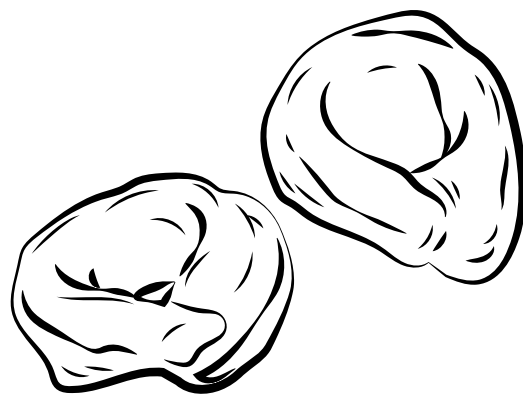
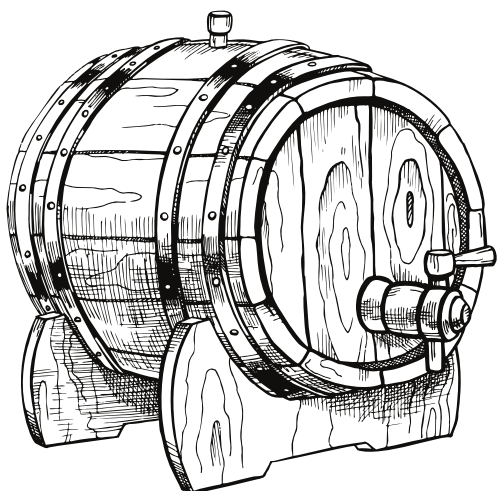
LE DON



ELLE

Laboratorio
Rustico
viale Tasso 90
Riccione

Flu Art by
Osteria delle
donzelle
Via Montegrappa 7





MENÚ FISSI



Menù bolognese 20€

- Piatto mix con salumime formaggi misti servito con tirelle

- Primo a scelta tra:

- tagliatelle al ragù (1,3,9)
- tortellini in brodo (1,3)
- tortellini in crema di parmigiano (1,3,7)
- gramigna al ragù
- gramigna pasticciata (ragù e panna) (1,3,7)
- lasagne verdi alla bolognese (1,3,7,9)

- Acqua e caffè

Menù disponibile anche in versione vegetariana

Menù dell'oste minimo 2 persone 18€

ALL YOU CAN EAT

di salumi e formaggi misti con marmellate e tigelle, 1/2 litro di vino della casa a persona e acqua inclusa.
(sconto del 30% su tutte le bottiglie)

Menù disponibili anche in versione vegetariana



antipasti con tigelle

15 euro

- **Tagliere di salumi con pesto modenese o mousse di mortadella (7,8)**
- **Tagliere di formaggi stagionati e freschi con marmellata (7,8)**
- **Tagliere mix salumi e formaggi con squacquerone e marmellata (7)**

“quattro tigelle”

6 euro

Piatto misto composto da: salumi formaggio e verdure accompagnati da un cestino di tigelle

delizie

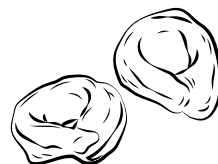
5 euro

- **Mousse di mortadella (7,8)**
- **Squacquerone bolognese (7)**
- **Pesto modenese e grana**
- **Friggione bolognese**
- **Nutella con scaglie di noci (6,7,8)**



primi piatti **(con pasta fresca all'uovo)**

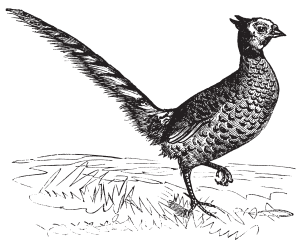
- Tagliatelle al ragù (1,3,7) 12€
- Tagliatelle ai funghi porcini (1,3) 12€
- Gramigna al ragù o pasticciata(1,3,7) 12€
- Tortellini in brodo(1,3) 14€
- Tortellini in crema di parmigiano(1,3,7) 14€
- Lasagne verdi alla bolognese(1,3,7.). 14€
- Cappellacci di zucca gorgonz e noci(1,3,7,8) 14€



secondi piatti **(serviti con tigelle calde)**

- Cotoletta alla Bolognese (1,7) 16€
- Stinco di maiale 16€
- Porchetta cotta in padella 14€
- Tomino Caldo con Speck, miele e noci(8,7) 12€
- Roast-beef con rucola e grana 12€
- Carne salada con rucola e pomodorini 12€





selvaggina

18€

- **Bocconcini di cinghiale**
- **Fagiano con castagne**

insalatone e zuppe

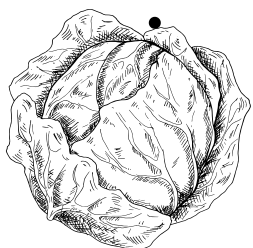
9.00€

- **Ins. mista con bresaola e grana**
- **Ins. mista con tacchino e olive**
- **Ins. mista con pomodorini, mozzarella**
- **Zuppa farro e porcini (1)**
- **Minestrone di legumi(1)**

contorni

5€

- **patate al forno**
- **verdure miste al forno**
- **insalatina mix**



• **coperto e servizio 2€**

bevande

Vino della casa

Az. agricola "Merlotta"

Sangiovese fermo Pignoletto frizzante

- 1\2litro 8€
- 1 litro 12€
- 1\4litro 4€
- calice 4€



Birra



- Litro 12€
- Media 5€
- Piccola 3,5€
-

Bar



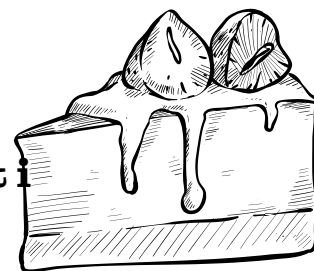
- Digestivi 4€
- Acqua 1€
- Caffè 1,5€
- Cappuccino 2€

Bevande

- Coca cola 3€
- Fanta 3€
- Spritz 6€
- Spritz litro 14€

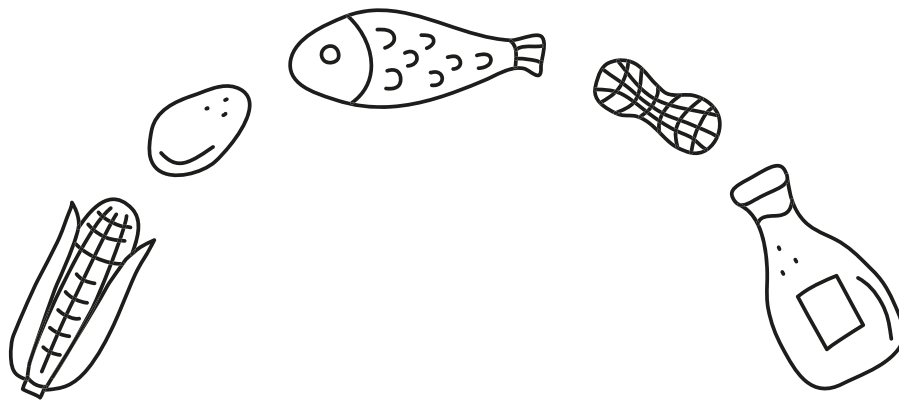
Dolci 5€

- Crema di mascarpone con amaretti (1,2,7,8)
- Panna cotta(chiedere il gusto) (7)

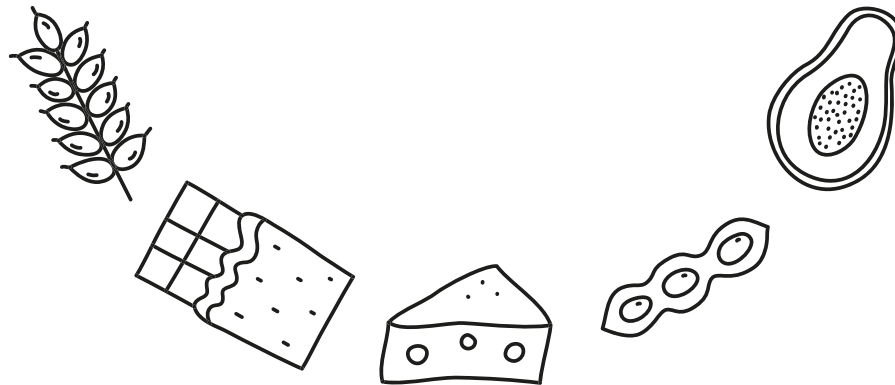


Dolci 6€

- Tenerina al cioccolato con crema di mascarpone (1,3,7,8)
- Tiramisù con savoiardi (1,2,7)



FOOD ALLERGENS



Lista degli allergeni

- 1 cereali
- 2 frutta a guscio
- 3 uova
- 4 molluschi
- 5 sesamo
- 6 soia
- 7 latte
- 8 frutta a guscio
- 9 sedano
- 10 lupini
- 11 senape
- 12 sedano
- 13 anidride solforosa e solfiti

VINI DEL TERRITORIO

Pignoletto Dama Bianca medoto classico extra dry - Frattaminore winery	24 €
Pignoletto Sup. Bio. Spumante La Guardi - Cantina Galvana	18 €
Pignoletto Reno DOC - Villa Bassi	14 €
Pignoletto Reno DOC (friz.) - Villa Bassi	14 €
Albana Lady A - Cantina Tampieri	18 €
Albana Lady D - Cantina Tampieri (rosato)	20 €
Sangiovese DOC - Cantina Coccapanè	15 €
Sangiovese DOC 2020 - Villa Bassi	15 €
Sangiovese sup. 2020 - Villa Bassi	18 €
Sangiovese Rosso Fratta 2023 (barrique) - Frattaminore winery	18 €
Sangiovese sup. Bio 2023 - Frattaminore winery	22 €
Lambrusco secco Ca'Imperatore - Cantina Galvana	19 €
Lambrusco amabile Terre nere - Villa Bassi	15 €

BIANCHI & SPUMANTI

Gewurtztraminer - Cantina Mori (Trentino)	22 €
Celeber Prosecco DOCG extra brut - Dal Bello (Veneto)	24 €
Luğana DOC - Cantina Buglioni (Veneto)	24 €
Pecorino - Cantina Marramiero (Abruzzo)	22 €
Falanghina DOC Le Mattine - Fonzone Winery (Campania)	21 €
Grillo DOC - Cantina Graffetta (Sicilia)	16 €

VINI ROSSI

Teroldego - Cantina Mori (Trentino Alto Adige)	20 €
Barolo DOCG 2019 - Tenuta Rocca (Piemonte)	60 €
Valpolicella sup. L'imperfetto - Cantina Buglioni (Veneto)	21 €
Amarone DOCG il Lussurioso - Cantina Buglioni (Veneto)	55 €
Chianti DOCG - Fattoria di Scannano (Toscana)	18 €
Rosso di Montalcino DOC 2021 - Sasso di Sole (Toscana)	38 €
Brunello di Montalcino DOCG 2018 - Sasso di sole (Toscana)	60 €
Morellino di Scansano DOCG 2022 Spiaggiole - Poggio Maestrino (Toscana)	21 €
Montepulciano D'Abruzzo - Cantina Marramiero (Abruzzo)	22 €
Nero d'Avola DOC 2021 - Cantina Graffetta (Sicilia)	21 €

VINI DOLCI

Vino spumante dolce "Grand Dessert"	12 €
--	-------------

LOCAL WINES

Pignoletto Dama Bianca medoto classico extra dry - Frattaminore winery	24 €
Pignoletto Sup. Bio. Spumante La Guardi - Cantina Galvana	18 €
Pignoletto Reno DOC - Villa Bassi	14 €
Pignoletto Reno DOC (friz.) - Villa Bassi	14 €
Albana Lady A - Cantina Tampieri	18 €
Albana Lady D - Cantina Tampieri (rosato)	20 €

Sangiovese DOC - Cantina Coccapanè	15 €
Sangiovese DOC 2020 - Villa Bassi	15 €
Sangiovese sup. 2020 - Villa Bassi	18 €
Sangiovese Rosso Fratta 2023 (barrique) - Frattaminore winery	18 €
Sangiovese sup. Bio 2023 - Frattaminore winery	22 €
Lambrusco secco Ca'Imperatore - Cantina Galvana	19 €
Lambrusco amabile Terre nere - Villa Bassi	15 €

**WHITE & SPARKLING**

Gewurtztraminer - Cantina Mori (Trentino)	22 €
Celeber Prosecco DOCG extra brut - Dal Bello (Veneto)	24 €
Luğana DOC - Cantina Buglioni (Veneto)	24 €
Pecorino - Cantina Marramiero (Abruzzo)	22 €
Falanghina DOC Le Mattine - Fonzone Winery (Campania)	21 €
Grillo DOC - Cantina Graffetta (Sicilia)	16 €

RED WINES

Teroldego - Cantina Mori (Trentino Alto Adige)	20 €
Barolo DOCG 2019 - Tenuta Rocca (Piemonte)	60 €
Valpolicella sup. L'imperfetto - Cantina Buglioni (Veneto)	21 €
Amarone DOCG il Lussurioso - Cantina Buglioni (Veneto)	55 €
Chianti DOCG - Fattoria di Scannano (Toscana)	18 €
Rosso di Montalcino DOC 2021 - Sasso di Sole (Toscana)	38 €
Brunello di Montalcino DOCG 2018 - Sasso di sole (Toscana)	60 €
Morellino di Scansano DOCG 2022 Spiaggiole - Poggio Maestrino (Toscana)	21 €
Montepulciano D'Abruzzo - Cantina Marramiero (Abruzzo)	22 €
Nero d'Avola DOC 2021 - Cantina Graffetta (Sicilia)	21 €

**SWEET WINES**

Vino spumante dolce "Grand Dessert"	12 €
--	-------------