TRATTORIA

La Rustica

Menu

Antipasti

“Bruciatini” all’Aceto Balsamico	€ 9,00
Salumi Tradizionali *con Squacquerone e Fichi Caramellati*	€ 9,50
Polenta Morbida *con Fossa, Olio Colline Romagnole e Mandorle Tostate**	€ 9,50
Petto d’Oca Affumicato *con Finocchio e Pompelmo Rosa*	€ 9,50
Sformatino ai Carciofi, Pecorino e Menta *con Fondente di Pomodoro**	€ 9,00
Gran Tagliere “Rustico”	€ 18,00

Primi

Passatelli in Brodo	€ 12,00
Tagliatelle al Ragù di Faraona	€ 12,00
Strozzapreti *con Fagioli, Zucca e Guanciale Croccante*	€ 13,00
Tortelli di Zucca alla Mantovana *con Burro e Salvia**	€ 13,00
Cappelletti Romagnoli al Ragù di Carne	€ 13,00
Tortelli Verdi di Patate *con Salsa alle Noci di Romagna**	€ 13,00
Chitarre Fresche *con Pesto ai Pistacchi e Pomodorini Dorati**	€ 14,00

Secondi

Coniglio alla Romagnola *con Patate al Forno*	€ 17,00
Costolette di Agnello Scottadito *con Zucchine in Carpione*	€ 19,00
Spiedone “Rustico” *con Verdure Gratinate*	€ 22,00
Tagliata di Manzo al Rosmarino e Sale Grosso	€ 20,00
Filettini di Maiale Sangiovese Scalogno Mandorle Tostate *con Erbette Saltate*	€ 18,00
Gran Misto di Verdure e Pecorino Romagnolo al Cartoccio*	€ 14,00
Contorni *(Patate al Forno, Erbette Saltate, Verdure Gratinate, Insalata Mista)**	€ 4,00

Con tutti i nostri piatti serviamo piadina e panini fatti da noi

* *anche per vegetariani*

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati.
Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio.

TRATTORIA LA RUSTICA

Altre Proposte

Antipasti

“Terrina” ai Funghi Porcini*
€ 14,00

Vitello con Salsa Tonnata allo Zenzero
con Polvere di Capperi
€ 14,00

Bocconcini di Baccalà
con Porcini e Uva
€ 13,00

Primi

Gnocchetti di Patate*
Gorgonzola e Pere
€ 13,00

Tagliatelle ai Funghi Porcini*
€ 16,00

Secondi

Reale di Vitello alla Birra
€ 20,00

Tagliata di Manzo
con Funghi Porcini
€ 23,00

* *anche per vegetariani*

TRATTORIA

La Rustica

Dolci

Dessert

Zuppa Inglese ..... € 5,00

Il Nostro Latteruolo agli Amaretti ..... € 5,00

Crostata alla Marmellata di Arance Amare ..... € 5,00
con Gelato alla Crema

Torta Tenerina ..... € 6,00
con Crema al Mascarpone

Panna Cotta ..... € 5,00
con Fichi Caramellati

Cheesecake allo Squacquerone ..... € 6,00
con Frutti di Bosco

Coppa di Gelato alla Crema ..... € 5,00
con Granella di Nocciola, Scaglie di Cioccolato e Cognac alle Pere

Vini da Dessert

al calice

“Domus Aurea” ..... € 7,00
Albana di Romagna DOCG 2021 Passito · Ferrucci

“L’Eremita” ..... € 7,50
Recioto Valpolicella DOCG 2018 · Ca’ Rugate

“Nes” ..... € 7,50
Passito di Pantelleria DOC 2021 · Pellegrino

Marsala Superiore Riserva 10 Anni ..... € 6,50
Vito Curatolo Arini

“Don Zoilo” ..... € 6,50
Sherry Pedro Ximenez 15 Anni Very Sweet · William & Humbert

TRATTORIA

La Rustica

Bevande

Bevande

Acqua *gasata o naturale · 75 cl Pejo* ..... € 2,50

Aranciata / Tè freddo *limone o pesca · bio 35,5 cl Galvanina* ..... € 3,50

Coca Cola, Coca Zero *33 cl* ..... € 4,00

Caffè, decaffeinato, orzo ..... € 2,00

Caffè macchiato, caffè americano ..... € 3,00

Cappuccino, caffè doppio ..... € 4,00

Birre in bottiglia

Menabrea 150° Anniversario *Premium Lager · 66 cl* ..... € 8,00

Menabrea 150° Anniversario *Premium Lager · 33 cl* ..... € 5,00

Birre artigianali

"Cotta 21" *Bionda artigianale · 50 cl Mastri Birrai Umbri* ..... € 9,00

"Ipa" *Italian Pale Ale artigianale · 50 cl Mastri Birrai Umbri* ..... € 9,00

"Cotta 37" *Rossa artigianale · 50 cl Mastri Birrai Umbri* ..... € 9,00

Coperto € 2,00

Trattoria La Rustica

Carta dei Vini

Mezze Bottiglie — 37,5 cl

Bianchi

Pignoletto Colli Bolognesi/Emilia Romagna DOC 37,5 cl — **9**

“Brut” Franciacorta DOCG *Ricci Curbastro* 37,5 cl — **16**

Gewürztraminer Alto Adige/Südtirol DOC 2025 *St. Michael Eppan* 37,5 cl — **12,50**

Pinot Grigio Alto Adige/Südtirol DOC 2025 *St. Michael Eppan* 37,5 cl — **11**

Pinot Grigio Collio DOC 2025 *Marco Felluga* 37,5 cl — **12**

“San Michele” Soave Classico DOC 2025 *Ca’ Rugate* 37,5 cl — **11**

“Recit” Roero Arneis DOCG 2025 *Monchiero Carbone* 37,5 cl — **11**

Greco di Tufo DOC 2024 *Mastrobernardino* 37,5 cl — **10**

Anthilia Bianco Sicilia IGT 2025 *DonnaFugata* 37,5 cl — **12**

Rossi

“Balitore” Sangiovese di Romagna DOC Superiore 2025 *Balia di Zola* 37,5 cl — **11,50**

“Petali di Viola” Sangiovese di Romagna DOC Superiore 2025 *Tenuta Merlotta* 37,5 cl — **10**

Pinot Nero Alto Adige/Südtirol DOC 2025 *St. Michael Eppan* 37,5 cl — **12,50**

“Regret” Nebbiolo Langhe DOC 2024 *Monchiero Carbone* 37,5 cl — **12**

“Rio Albo” Valpolicella DOC 2025 *Ca’ Rugate* 37,5 cl — **11**

Spumanti e Frizzanti

75 cl

Pignoletto Colli Bolognesi/Emilia Romagna DOC	**15**
“Rambela” Vino Spumante Brut Bio (Famoso 100%) *Az. Agr. Randi*	**18**
“AlbaRara” Albana Spumante Extra Brut Millesimato 2018 *Tenuta S. Lucia*	**28**
“Santa Lucia” Blanc de Noir Spumante Extra Brut Millesimato 2021 *Tenuta S. Lucia*	**27**
“Fagher” Prosecco Valdobbiadene DOCG Superiore Brut *Le Colture*	**22**
“Brut” Franciacorta DOCG *Ricci Curbastro*	**28**
“Satèn” Franciacorta DOCG Vendemmia 2021 *Ricci Curbastro*	**36**

Vini Bianchi

75 cl

Romagna

“ReFamoso” Chardonnay/Famoso Ravenna IGT 2025 *TreRe* **16**

“Rambela” Famoso Ravenna IGP Bio 2025 *Az. Agr. Randi* **18**

“Intento” Bianco Brisighella Romagna DOC 2025 (Trebbiano) *Tenute Bacana* **19**

“Bacana” Albana Romagna DOCG 2025 *Tenuta Bacana* **19**

“AlbaRara” Romagna Albana DOCG 2025 *Tenuta S. Lucia* **17,50**

“Damadora” Romagna Albana Secco 2024 (anfora) *Podere La Grotta* **26**

“Coste Agelli” Trebbiano/Albana/Pinot Bianco 2024 *Ca’ di Sopra* **24**

Altre regioni

Gewürztraminer Alto Adige/Südtirol DOC 2024 *St. Michael Eppan* **22**

Chardonnay Südtirol/Alto Adige DOC 2023 *Peter Zemmer* **18**

Riesling Südtirol/Alto Adige DOC 2022 *Peter Zemmer* **22**

“Zala” Malvasia Suho ZGP 2020 (Slovenia) *Marinic* **24**

Sauvignon Collio DOC 2024 *Russiz Superiore* **28**

Ribolla Gialla Collio DOC 2023 *Marco Felluga* **22**

Pinot Grigio Collio DOC 2025 *Marco Felluga* **20**

“Recit” Roero Arneis DOCG 2023 *Monchiero Carbone* **18**

Frammento Orvieto Bianco DOC 2024 (Grechetto, Vermentino) *Decugnano dei Barbi* **20**

“Lincanto” Greco di Tufo DOCG 2024 *Contrada Mito* **19**

Vini Rossi di Romagna

	75 cl
“Taibo” Sangiovese di Romagna DOC Superiore 2024 *Tenuta S. Lucia*	**17,50**
“Mazapegul” Sangiovese di Romagna DOC Superiore 2024 *Podere La Grotta*	**17**
“Petali di Viola” Sangiovese di Romagna DOC Superiore 2025 *Tenuta Merlotta*	**16**
“Iko” Sangiovese di Romagna DOC Riserva 2022 *Tenute Tozzi*	**23**
“Fondatori” Sangiovese di Romagna DOC Riserva 2023 *Tenuta Merlotta*	**24**
“Sassignolo” Sangiovese di Romagna DOC Riserva 2021 *Tenuta S. Lucia*	**26**
“Cleto” Romagna Sangiovese Cesena Riserva 2023 *Podere La Grotta*	**24**
“Vivi” Pinot Nero Ravenna IGT 2024 *Tenute Tozzi*	**25**
“Franco” Merlot Ravenna IGT 2024 *Tenute Tozzi*	**24**
“Grifaia” Cabernet Sauvignon Colli d’Imola DOC 2024 *Tenuta Merlotta*	**19**
“Burson” Rosso Ravenna IGT 2023 *Az. Agr. Randi*	**17**
“Ca’ del Rosso” Sangiovese di Romagna Marzeno DOC Riserva 2019 *Ca’ di Sopra*	**33**
“Domus Caia” Sangiovese di Romagna DOC Riserva 2022 *Ferrucci*	**34**
“Vigna del Prete” Sangiovese di Romagna DOC Modigliana 2022 *Castelluccio*	**35**
“Il Poggiolo” Rosso Colli di Faenza DOC 2021 *Castelluccio*	**50**

Vini Rossi di altre regioni

75 cl

“Marcello” Lambrusco Spumante Emilia IGT *Ariola*	**16**
Pinot Nero Alto Adige/Südtirol DOC 2025 *St. Michael Eppan*	**23**
Lagrein Alto Adige/Südtirol DOC 2025 *St. Michael Eppan*	**22**
Lagrein Alto Adige/Südtirol DOC 2024 *Peter Zemmer*	**22**
Teroldego Rotaliano DOC 2023 *Dorigati*	**19**
“Varneri” Merlot Collio DOC 2022 *Marco Felluga*	**22**
“Marnasco” Cabernet Sauvignon Collio DOC 2023 *Marco Felluga*	**22**
“Bosco Donne” Barbera d’Asti DOC 2024 *Gianni Doglia*	**20**
“Battito” Umbria Rosso IGT 2022 (Cab. Sauv./Merlot/Sang.) *Decugnano dei Barbi*	**20**
“Brolio” Chianti Classico DOCG 2022 *Ricasoli*	**25**
Rosso di Montalcino DOC 2022 *Belpoggio*	**28**
“Rocca Guicciarda” Chianti Classico Riserva 2021 *Ricasoli*	**30**
“SenzaNiente” Montepulciano d’Abruzzo DOC 2021 *Marina Palusci*	**20**
“Papale” Primitivo Manduria DOC 2023 *Varvaglione*	**22**
“Dunsogno” Aglianico Campania IGT 2019 *Contrada Mito*	**20**
“Eloro” Nero d’Avola Pachino DOC 2024 *Salvatore Marino*	**28**