



Podere dal
Nespoli
1929

IL PODERE DAL NESPOLI “ **FABIO RAVAIOLI** ”
HA IMBOTTIGLIATO PER IL 20° ANNO DI ATTIVITÀ
DELL’OSTERIA DEGLI USIGNOLI
IN ESCLUSIVA, UN SANGIOVESE SUPERIORE D.O.C.
“ **IL 20° CANTO** ”



Ca' Rugate


LA CANTINA CA' RUGATE “ **MICHELE TESSARI** ”
PER BRINDARE AI 25 ANNI DELL’OSTERIA DEGLI USIGNOLI,
HA IMBOTTIGLIATO IN ESCLUSIVA,
UNA BOLLICINA METODO CLASSICO BRUT E **ROSÈ**
“ **IL VINCANTO** ”



Podere dal
Nespoli
1929

“ **FABIO RAVAIOLI** ” DI PODERE DAL NESPOLI
HA SELEZIONATO IN ESCLUSIVA, PER GLI AMICI DELL’OSTERIA
DEGLI USIGNOLI, QUESTO SANGIOVESE SUPERIORE
RISERVA D.O.C. PER BRINDARE AI 30 ANNI DI ATTIVITÀ
“ **IL 30 E LODE** ”



“ **EXECUTIVE CHEF RICCARDO CUCCHI** ”
“ chef de partie Gisella Vernocchi ”

“ **EXECUTIVE RESTAURANT ALESSANDRA GRANCI** ” ***

“ **ART DIRECTOR CREATIVE BICIO** ”



QR CODE
menù/carta vini

IL SALOTTINO
IL COPERTO.....
*** LA CANTINETTA ROMANTICA
PIADINA.....

L'OSTERIA degli USIGNOLI, Sorge Sulle Vecchie Strutture di un Antico Mulino del '400 Molino di Cento
... Le Cose Buone di una Volta dal 1992

WI-FI: Usignoli PRESE - USB - disponibili per ricariche cellulari / tablet
www.osteriadegliusignoli.com



Allergeni

Allergen - Allergène



“Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.”



“Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.”



“Lieber Besucher/Kunden, wenn Sie Allergien und oder Unverträglichkeiten haben, bitte fragen Sie nach unseren Lebensmitteln und unsere Getränke. Wir sind bereit, Sie in der besten Weise zu beraten.”



“Cher visiteur/client, si vous avez des allergies et/ou d'intolérances, ne hésitez pas à nous poser toute question sur notre nourriture et nos boissons. Nous sommes prêts à vous conseiller de la meilleure façon”.

LA CARTA DELLE “ ACQUE ”

Non tutte le acque hanno lo stesso sapore!!

L'ACQUA “S.PELLEGRINO” – Regione **LOMBARDIA** 0,75 LT
0,25 LT

Classificazione: **minerale effervescente**

Descrizione : calcica, solfatica, magnesiacca, addizionata, bolla media abbastanza persistente Residuo fisso: a 180° C 948 mg / lt. PH 7.84.

L'ACQUA “LURISIA” STILLE – Regione **PIEMONTE** 0,75 LT

Classificazione: **oligominerale naturale**

Descrizione : gusto perfettamente equilibrato e neutro per la quantità minima di minerali presenti, e' l'eleganza della semplicità Residuo fisso: a 180° C. 948 mg / lt. PH 7.84

L'ACQUA “FERRARELLE”- Regione **CAMPANIA** 0,92 LT

Classificazione: **minerale leggermente effervescente**

Descrizione : calcica, fluorata, bicarbonata, bolla fine abbastanza persistente, leggermente acidula, sapida con una lieve tendenza all'amarognolo, definita, decisa con gusto Residuo fisso: a 180° C 1290 mg / lt. PH 6.2“

“ OGNUNO TIRA L' ACQUA AL SUO MULINO “

LA CARTA DELLE “ ACQUE DI LUSO ”

Non tutte le acque hanno lo stesso sapore!!

L'ACQUA “VOSS” – Regno di NORVEGIA0,80 LT

Classificazione: **naturale artesiano, o delicatamente frizzante** 0,375 LT

Descrizione: il nome significa “cascata” nasce fra le rocce e i ghiacciai del Sud della Norvegia, la Bottiglia Cilindrica, e' stata disegnata da un ex Direttore Creativo di Calvin Klein e Ralph Lauren
Residuo fisso: a 180° C 44 mg / lt. PH 6.0

L'ACQUA “ VELLAMO” Provenienza FINLANDIA.....0,75LT.....

Classificazione: **naturale / minerale frizzante**.....0,75LT.....

Descrizione: L'acqua Vellamo, proviene dallo scioglimento dei ghiacciai di oltre 1.500 anni
Residuo fisso: a 180° C 519.0 mg / lt. PH 8.3.

L'ACQUA FROMIN: Provenienza Boemia - Repubblica Ceca.....0,75 LT.....

Classificazione: **naturale**0,50 LT.....

Descrizione: l'acqua dell'era glaciale di circa 15.000 anni fa, preziosissima e purissima
Residuo fisso: a 180° C 190.0 mg / lt PH 7.7

L' ACQUA “BADOIT ROUGE” Provenienza LOIRA - FRANCIA.....0,75 LT.....

Classificazione: **intensamente frizzante**

Descrizione: l'acqua minerale Auguste Badoit nasce a S.Galmier nel cuore della Loira nel 1778
Residuo fisso: a 180° C 1100.0 mg / lt PH 6

L'ACQUA “PERRIER” Provenienza Vergeze - FRANCIA0,75 LT.....

Classificazione: **oligominerale effervescente naturale**0,75 LT.....

Descrizione: lo Champagne delle acque minerali frizzanti piu' bevute al mondo, bolla abbastanza persistente, leggermente acidula e sapida
Residuo fisso: a 180° C 475.0 mg /lt. PH 5.46

L'ACQUA “HEALSI” Provenienza PORTOGALLO0,85 LT.....

Classificazione: **minerale frizzante**

Descrizione: l'acqua minerale HEALSI, scorre a diversi metri di profondita', in una sorgente pura e incontaminata
Residuo fisso: a 180° C 183 mg / lt. PH 7.0

L'ACQUA “AVATON” Provenienza Monte Athos - GRECIA0,75 LT.....

Classificazione: **naturale, o minerale frizzante**0,75 LT.....

Descrizione: dalle sorgenti Artesiane del Monastero del monte Athos, nasce dalle nuvole poi cade in una foresta vergine tramite neve e pioggia, viaggia attraverso rocce fessurate. AVATON unica come quanto il luogo dove nasce
Residuo fisso: a 180° C 90,0 mg / lt. PH 7.1

LA CARTA DEGLI “ OLI ”



Dal 1992 Produttori dell' Olio Extra Vergine d'Oliva di BRISIGHELLA,
i Primi in Italia a Ricevere la D.O.P.

IL BIOLOGICO (Il Rispettoso)

Tipologia E.V.O. BIO olio extra Vergine di Oliva 100% italiano. **Produzione biologica:** realizzato nel completo rispetto dell'ambiente. **Raccolta:** a mano.

Dati analitici dell'olio: l'aroma è intenso e delicato con note che ricordano il carciofino verde e l'erba appena tagliata. Fluido al palato, eleganti le note dolci amare e piccanti sono presenti in misura equilibrata e armonica e ne esaltano l'eleganza. **Abbinamenti gastronomici:** eccelle sul pesce in genere (particolarmente indicate le triglie, rombo e il dentice) , ma realizza la migliore collocazione emulsionato fuori fuoco, con i liquidi di cottura di pesce, carne, selvaggina, tanto da esaltare al massimo il suo sapore.

L'ORFANELLO (il Delicato)

Tipologia E.V.O. olio extra vergine di oliva. **Cultivar:** 100% Orfana. **Raccolta:** manuale “ brucatura “. **Caratteristiche chimico organolettiche:** Il prodotto è caratterizzato da un colore verde aroma intenso e delicato di fruttato verde di oliva, con profumi di erbe di campo, piselli freschi , fave verdi, cardo e sedano verde ; al sapore si presenta, un tipico olio finissimo, intenso al naso e delicato in bocca. **Abbinamenti gastronomici:**

Si consiglia di provarlo con : legumi e cereali bolliti, zuppe di fagioli dell'occhio e farro; pesce tipo: persico, salmone, rombo, carpa e pesci grassi in genere, e nel baccalà.

IL PIEVE THO (l'Equilibrato)

Tipologia E.V.O. olio extra vergine di oliva. **Cultivar:** 80% “Nostrana di Brisighella”, altre varietà di Brisighella 20%. **Raccolta:** avviene manualmente: le olive cadono sulle reti. **Caratteristiche chimico organolettiche:** Il prodotto è caratterizzato da un aroma intenso fruttato verde, con profumi di erba fresca e ortaggi, intensissimo quando è ancora giovane; al sapore si presenta pieno, pulito con una leggera nota dolce, i prodotti giovani presentano una nota piccante, tipica degli oli prodotti a latitudini superiori. **Abbinamenti gastronomici:** Si consiglia di provarlo in cucina con ortaggi in genere, considerando però che eccelle sul cavolfiore, legumi e cereali bolliti. Indicato anche per le zuppe di fagioli e ceci.

IL NOBIL DRUPA - presidio slow food ulivi secolari (il protagonista) riconosciuto fra i migliori 10 oli in Italia

Tipologia E.V.O. Olio Extra Vergine di Oliva 100% italiano, mono-varietale della cultivar Ghiacciolo. Raccolta: è manuale. **Caratteristiche chimico organolettiche:** è un atro prodotto selezionato dalla TERRA DI BRISIGHELLA, proviene da una varietà autoctona pressoché sconosciuta: la Ghiacciolo. Da origine a un prodotto esclusivo dalle caratteristiche marcate e facilmente riconoscibili; l'aroma è intensissimo con note di mentuccia e foglia di pomodoro, e a seconda delle annate il sapore è intenso con note marcate di piccante e amaro. **Abbinamenti gastronomici:** matrimonio d'amore proprio con i carciofi , a differenza del Brisighello, non possiede né il profumo né il sapore di carciofo. Adatto anche ad alcuni piatti della cucina mediterranea come l'orata con gli agrumi. Infine splendido con un piatto della cucina ruspante laziale, pecorino e fave.

Colli del Trasimeno - UMBRIA
“ Slow Food Presidio GAMBERO ROSSO ”



L'OLIO E.V.O. e D.O.P. CENTUMBRIE, BIO (1° premio per la miglio D.O.P. d'Italia)

Di altissimo livello organolettico nutraceutico di grande complessità ed eleganza, saporite note amaricanti e piccanti con sentore di foglia di pomodoro, mandorla, carciofo ed erba con l'ultima nota amara

Abbinamenti: bruschette, primi piatti strutturati, carni rosse, selvaggina, zuppe di legumi, verdure grigliate e ripiene.

L'OLIO E.V.O. MONOCULTIVAR FRANTOIO BIO, ammalianti note di mandorle e erba appena falciata conquistano i nostri sensi, **olio biologico** elegante, leggero con note finali dolci.

Abbinamenti: bruschette , insalate, pasta, risotti, verdure bollite, minestrone , crudo di pesce, pesce al vapore, carni bianche , filetto di suino, agnello

L'OLIO E.V.O. MONOCULTIVAR DOLCE AGOGIA, sentori di pinolo con note balsamiche di resina e di mandorla dolce, cardo selvatico ed erbe spontanee , amaricante e setoso, avvolge il palato in una dinamica gustativa variegata

Abbinamenti: bruschette, selvaggina da penna, carni bianche alla griglia, primi piatti di pesce crostacei, grigliate di pesce, bolliti di bovino.

**TUTTE LE PRIMIZIE VENGONO INSAPORITE DALLA CUCINA CON OLIO CENTUMBRIE
SU RICHIESTA I PRODOTTI SONO IN VENDITA**

“ IL FUORI MENÙ ”

EL “JAMON PATANEGRA IBERICO 100% BELLOTA (45 mesi) MONTELLANO SELECCION DE ORO ”

Tagliato a coltello, servito con pan tostado y tomate, almendras fritas saladas y Galletas Romagna piadina Olio Centumbre

LA “GRAN SELEZIONE” TAVOLOZZA DI PRODOTTI TIPICI SPAGNOLI CON SALUMI E FORMAGGI”

Salchichion, Choriso iberico Bellota y Lonza iberica Bellota Montellano- el Queso Manchego d.o.p sazonado leche de oveja (8/12 mesi) Castilla la Manca, cortar con un cuchillo e servizio con pan tostado salsa allioli, marmelada, pan tostado con con manteca de Patanegra y aceitunas es spanolas y Galletas Romagna piadina

EL “PAN TOSTADO CON MANTECA DE PATANEGRA ESPANOLA”

Crostini di pane a lievito madre con lardo di Patanegra

LA “RUBIA GALLEGA GOLD - DRY AGED”

costata di vacca o di bue pregiata frollata a secco

LA “CECINA DI BOVINI INCROCIATI (12/15/ MESI) WAGYU / BLACK ANGUS”

servita a taglio prosciutto con pane tostato , queso Manchego di pecora stagionato e confettura d’arancia

IL “CULATELLO DI ZIBELLO (PARMA) - 18 MESI”

con parmigiano Reggiano D.o.p. 36 mesi e piadina romagnola

***I “CROSTINI DI PANE A LIEVITO MADRE AI PORCINI”**

***I “CAPPELLETTI CHIUSI A MANO CON PORCINI”**

ripieni di formaggi selezionati

***LE “TAGLIATELLE RUVIDE TIRATE A MATTARELLO CON PORCINI”**

***IL “FILETTO DI MANZO IRLANDESE CON PORCINI”**

***LA “TAGLIATA DI MANZO IRLANDESE CON PORCINI”**

*** Prodotti Surgelati all’Origine**

GLI ANTIPASTI

“ di TERRA ”

LA “BATTILARDA DEGLI USIGNOLI...” il piatto di successo da oltre 30 anni
E' un intrigante combinazione di sapori, fragranza di pane a lievito madre per creare crostini variegati, salumi e formaggi misti, la piadina Romagnola e i crescioni

I "CROSTINI DELL'OSTERIA DI GISELLA..." il piatto di successo da oltre 30 anni
Fragranza di pane a lievito madre, per creare appetitosi crostini variegati

LE “BRUSCHETTE ALLA BICIO”

Un classico dell'Osteria, pane a lievito madre fresco a fette, bruschettato all'aglio e peperoncino, con prosciutto, funghi e pomodoro fresco profumato al basilico e rucola

LA “TARTAR DI FASSONA PIEMONTESE” (gr. 110)

con crema cacio e pepe, tuorlo, nocciole e scaglie di tartufo nero

I “ BRUCIATINI DI ALE”

insalata di campo, mix di salumi sfilettati, brustoliti in aceto rosso

IL “MAIALINO AL GINEPRO”

con camembert, cialda croccante di mais, ribes rosso e tropea caramellata

“ di MARE ”

LE “ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO”

con burrata pugliese, pane tostato, pomodorini infornati e burro dolce

IL “ROAST-BEEF DI TONNO”

al papavero su insalatina aromatica con tropea in agrodolce, fiori di capperi e balsamico..

***IL “CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI DI PORTO S. SPIRITO”**

all'arancia con gelè al whisky bourbon, cialda al cacao e anacardi pralinati al sale di Cervia..

I “GAMBERONI”

avvolti nel patanegra e pasta kataify su misticanza con maionese zafferano e lime

“ il VEGETARIANO ”

LA “CRÈME BRÛLÉE SALATA”

al parmigiano 24 mesi, con fichi caramellati, blu stilton e sesamo nero.....

**TUTTI I PIATTI DELLA NOSTRA CUCINA SONO PREPARATI AL MOMENTO ...
LA QUALITA' HA BISOGNO DEL SUO TEMPO ... E DI MANI ESPERTE !!!**

*** Prodotti Surgelati all'Origine**

I PRIMI

“ di TERRA ”

LE “TAGLIATELLE RUVIDE” tirate a mattarello, al ragù di carne

I “CAPPELLETTI DELLA TRADIZIONE IN BRODO”

chiusi a mano, ripieni di formaggio e carne di manzo

I “PASSATELLI ASCIUTTI CON PORCINI”

con fonduta di formaggi e tartufo bianchetto "in olio"

***LA “PAPPARDELLA”**

ripiena di manzo, con fondente al parmigiano, anice stellato e tartufo nero

GLI “SPAGHETTI ALLA BARBABIETOLA ”

su crema di pecorino, guancialetto croccante e pistacchi di bronte

“ di MARE ”

GLI “GNOCCHI DI PATATE”

al ragù di tonno, con pomodorini, capperi e olive taggiasche, profumati al basilico..

I “MONFETTINI”

in brodo ristretto di pesce con julienne di seppioline.....

“ il VEGETARIANO ”

IL “RISOTTO ALLA ZUCCA”

con ricotta affumicata, spuma al mandarino e salsa al rosmarino.....

I “PASSATELLI ASCIUTTI CON PORCINI”

fonduta di formaggi e tartufo bianchetto "in olio"

*** Prodotti Surgelati all'Origine**

QUESTE PROPOSTE CAMBIANO CON LA STAGIONALITÀ DEI PRODOTTI

I SECONDI “ di TERRA ”

IL “FILETTO DI WAGYU’ KOBE A5” con zucchina alla soia, maionese al wasabi, zenzero in agrodolce, crudità di verdure e salsa di katsuobushi (manzo Giapponese).....

LA “TAGLIATA DI WAGYU’ KOBE A5” on zucchina alla soia, maionese al wasabi, zenzero in agrodolce e salsa katsuobushi (manzo Giapponese).....

LA “TARTAR DI FASSONA PIEMONTESE” (gr. 220)
con crema cacio e pepe, tuorlo, nocciole e scaglie di tartufo nero

LA “TAGLIATA DI PICANHA ARGENTINA”
profumata al rosmarino e sale grosso di Cervia, con patate arrosto.....

***LA “TAGLIATA DI PICANHA ARGENTINA CON PORCINI”** trifolati e patate arrosto ...

IL “FILETTO ALLA GRIGLIA”
con verdure grigliate e patate arrosto (manzo Irlandese)

IL “FILETTO AL PEPE VERDE” con salsa cremosa (manzo Irlandese)

LA “TAGLIATA DELL’OSTERIA” (manzo Irlandese)
con rucola e aceto balsamico.....

LA ”TAGLIATA AI QUATTRO SAPORI” (manzo Irlandese)
pomodoro e rosmarino, pepe rosa, radicchio e tartufo bianchetto in olio, rucola e balsamico, con patate arrosto

LA “FIORENTINA SUL TAGLIERE” (manzo Irlandese)
con verdure grigliate e patate arrosto

IL “GALLETTINO CAMPAGNOLO AL FORNO”
in battilarda con patate fritte.....

IL “PETTO D'ANATRA”
con insalatina di amarene, formaggio di fossa e fondente Valrhona Tulakalum 75% ...

LA “GUANCIA DI MANZO”
brasata al sangiovese con polenta tenera, nocciole tostate e chicchi di melagrana

LA “FISARMONICA, COSTINE DI MAIALINO”
cotte a bassa temperatura aromatizzate alla paprika con patate dippers

*** Prodotti Surgelati all’Origine**

I SECONDI

“ di MARE ”

IL “BRANZINO AL FORNO”

con patate, datterini, tropea fondente e olive taggiasche

*IL “POLPO ALLA PIASTRA”

su polenta grigliata, pesto di mandorle con pomodorini e chips di pastinaca

I “FILETTI DI CODA DI ROSPO”

all’arancio su cremoso ai broccoletti con guanciaie croccante e patate viola....

“ il VEGETARIANO ”

IL “TOMINO ALLA GRIGLIA”

con lamelle di tartufo bianchetto "in olio", su pane bruschettato

LO “SFORMATINO DI VERZA E SCALOGNO”

con pera e noci su crema di Brillat-Savarin e riduzione di sangiovese

*** Prodotti Surgelati all’Origine**

ALCUNE DI QUESTE PROPOSTE CAMBIANO CON LA STAGIONALITÀ DEI PRODOTTI

 **IL MENU PER I PICCOLI USIGNOLI** 

 LA PASTA: LE PENNETTE AL RAGÙ 

 *LA COTOLETTA, CON PATATE FRITTE O FORNO 

i “ CONTORNI ”

L’ “INSALATA MISTA”

con vinaigrette alla senape

LE “VERDURE ALLA GRIGLIA”

con melanzane, zucchine, belga, funghi e pomodori.....

LE “PATATE AL FORNO”

al profumo di rosmarino.....

***LE “PATATE FRITTE”**

a bastoncino, o dippers (patate con buccia, fritte)

***GLI “SPINACI DEL CONTADINO ALL'OLIO”**

.....

L’ “INDIVIA BELGA”

brasata con guanciale di maiale.....

*** Prodotti Surgelati all’Origine**

le “ DOLCEZZE ”

LA “MILLEFOGLIE CROCCANTE CON CREMA CHANTILLY AL CALVADOS”

mele candite, uvetta, pinoli e profumo di cannella

IL “ZUPPA INGLESE” della tradizione rivisitata

LA “CREMA AL MASCARPONE” (il dolce classico dell’Osteria da oltre 30 anni)
con ciambella al cioccolato e scaglie di fondente

IL “SEMIFREDDO AL PISTACCHIO DI BRONTE”
con crema inglese e amarene Fabbri in sciroppo

LA “CREMA DELLA NONNA” (il dolce classico dell’Osteria da oltre 30 anni)
crema pasticceria con mandorle tostate

LA “VENERE NERA” al cioccolato e nocciola con crema inglese alla vaniglia.....

LA “FANTASIA DI DOLCI DELL’OSTERIA”

I “CANTUCCI TOSCANI”

con calice di vino passito ZIBIBBO terre siciliane - Cantina MARTINEZ.....

con calice di vino VINSANTO del Chianti - Cantina ROCCA DELLE MACIE

I “BISCOTTI CASERECCI” assortiti

LE “CILIEGIE, O LE FRAGOLINE DI BOSCO SPIRITOSE”

***IL “GELATO ARTIGIANALE CON I FRUTTI DI BOSCO”**

***I “SORBETTI MANTECATI” CON GELATO ARTIGIANALE**

ai gusti di: Caffè, Limone, Mango, Menta e Fragola

SERVIZIO DI SPORZIONAMENTO “TORTE ESTERNE” A PERSONA

*** Prodotti Surgelati all’Origine**

**...I NOSTRI DOLCI VENGONO PREPARATI AL MOMENTO
PER ESALTARE I SAPORI E LA FRESCHEZZA DELLE MATERIE PRIME !!!**

“ IL CAFFÈ ”



**UNA MISCELA SPECIALE DI PREGIATI CAFFÈ,
ARABICA E ROBUSTA SELEZIONATI DAL 1950
DA “ MOKA RICA ” PER OTTENERE
UN ESPRESSO ITALIANO DI OTTIMA QUALITA’
ESTRATTO dalla CONCEZIONE di
UNA MACCHINA CAFFE’ MODELLO ARIETE ANNI 70 “**



Distribuzione

IL “CAFFÈ”

IL “CAFFÈ” D’ORZO

IL “CAFFÈ” DECAFFEINATO.....

IL “CAFFÈ” CORRETTO

LA “MORETTA” di FANO

(storica bevanda dei pescatori, a base di caffè,
zucchero, scorza di limone, brandy, anice e rum)