

# MENÙ

## 2024



**OSTERIA MACELLERIA  
LUCCHI**

Montiano FC

Via C. Battisti 22

tel. 0547 51083

[www.osteriamacellerialucchi.it](http://www.osteriamacellerialucchi.it)

 [osteriamacellerialucchi](https://www.instagram.com/osteriamacellerialucchi)

[info@osteriamacellerialucchi.it](mailto:info@osteriamacellerialucchi.it)

**UNA TRADIZIONE DI FAMIGLIA DAL 1835**



Montiano 1911 P.zza Maggiore  
Fiera del bestiame



Montiano 1945  
Festa di San Vincenzo - Fiera del bestiame

“ La passione per una sana cucina deriva da un secolare impegno della nostra famiglia nel settore carni, che ci spinge a seguire tutti i processi produttivi degli alimenti, avendo cura dei nostri prodotti ma soprattutto dei nostri clienti. I nostri piatti definiscono un percorso nel territorio e nella storia di Romagna con una scelta precisa e minuziosa delle materie prime e di appassionati produttori, tramandando i sapori della tradizione con semplicità.”



# OSTERIA MACELLERIA LUCCHI

## ANTIPASTI

### **SALUMI DEL MACELLAIO** € 15,00

selezione di salumi del territorio realizzati con cura dalle mani esperte dei nostri artigiani

### **FORMAGGI** € 15,00

selezione di formaggi del territorio accompagnati con savour e cipolla caramellata

### **SALUMI E FORMAGGI** € 18,00

selezione di salumi e formaggi semistagionati del territorio accompagnati con cipolla caramellata

### **BRUSCHETTE MISTE** € 8,00

selezione di bruschette di carne e vegetariane

### **CROSTONI DI FEGATINO** € 8,00

bruschetta con patè di fegatino insaporito da guanciaie e erbe aromatiche

### **MISTO DELL'OSTERIA** € 20,00

per 2 persone

selezione di salumi misti del territorio, bruschette miste e un assaggio di fegatini

## PRIMI

TUTTI I PRIMI SONO PRODOTTI A MANO CON INGREDIENTI DI QUALITÀ

### **TAGLIATELLE AL RAGÙ\*** € 10,00

tagliatelle con ragù di scottona piemontese selezionato

### **PAPPARDELLE DELL'AIA\*** € 10,00

pappardelle con dadolata di anatra, faraona e coniglio

### **RAVIOLI BURRO E SALVIA\*** € 10,00

ravioli ripieni di ricotta e erbe con burro e salvia

### **PRIMI DEL GIORNO\*** € .....

### **CAPPELLETTI IN BRODO\*** € 11,00

cappelletti in brodo di scottona piemontese e cappone

### **STROZZAPRETI AL SANGIO\*** € 10,00

strozzapreti con scalogno, radicchio rosso e sangiovese

### **PASSATELLI ASCIUTTI\*** € 11,00

passatelli con scalogno, zucchine, pomodorini e speck

LA PRESENZA DI ALLERGENI NEI PIATTI PROPOSTI È INDICATA NEL LIBRO DEGLI INGREDIENTI A DISPOSIZIONE DEI CLIENTI PRESSO LA CASSA

\* A SECONDA DELLA STAGIONE/DISPONIBILITÀ POSSONO ESSERE SERVITI PRODOTTI SURGELATI



## LA SCOTTONA PIEMONTESE

Trentamila anni fa, in pieno periodo Pleistocenico, una popolazione di derivazione giurassica ed iberica (detta dagli esperti "tauroindica antica") si spostò fino al Piemonte e vi si ambientò. Diecimila anni dopo si incrociò con un gruppo di bovini zebù d'origine pakistana, che attraverso mezza Europa, per la via balcanica, scelse il Piemonte per concludere la sua lenta migrazione. Da siffatto incontro di razze diverse nacque questa forte e antichissima razza dal mantello bianco, che ben s'adatta sia in pianura sia nei pascoli d'alta quota; è grande fornitrice di carne, che è magra, povera di tendini e di grasso, sapida ed eccellente.

Quella piemontese è una delle più pregiate razze da carne italiane. Si tratta di una razza autoctona diffusa specialmente nelle provincie di Cuneo e Asti, e nella zona di Alba e riconoscibile dal mantello bianco che nei vitelli assume un tono fromentino .

Particolarmente tenera e magra ma gustosa, e con un tasso di colesterolo inferiore a quello di pollo o sogliola, la carne di razza piemontese è riconosciuta a livello internazionale tra le migliori in termini dietetici e nutrizionali. Infine, non soltanto la sua precocità e la sua longevità ma soprattutto l'estrema adattabilità all'allevamento in stalla, a quello brado e semibrado fanno della razza piemontese una delle migliori razze bovine al mondo.



# OSTERIA MACELLERIA LUCCHI

## LE NOSTRE CARNI

### BATTUTA

€ 20,00

di scottona piemontese, battuta a coltello e servita con pomodorini, cetrioli e cipolla

### CARPACCIO

€ 20,00

di scottona piemontese abbinato a :  
> rucola, pomodorini e burrata  
> carciofi e formaggio di fossa di Sogliano  
> mele verdi e formaggio di capra semistagionato

### FIorentINA

€ 5,90 all'etto

di scottona piemontese tagliata al momento e cotta ai ferri

### COSTATA

€ 4,90 all'etto

di scottona piemontese tagliata al momento e cotta ai ferri

### GRIGLIATA MISTA

€ 14,00

selezione di salsiccia a punta di coltello di maiale, costoletta di maialino, pancetta e braciola

### GRIGLIATA DEL MACELLAIO

€ 16,00

selezione di salsiccia a punta di coltello di maiale, costoletta di maialino, pancetta, braciola, salame fresco e castrato

### AGNELLO

€ 18,00

selezione di costolette e coscia di agnellino alla griglia

### LA TAGLIATA

€ 18,00

controfiletto di scottona piemontese servito su misticanza e condito con olio evo bio, erbe aromatiche e sale di Cervia

### FILETTO ALLA GRIGLIA

€ 20,00

condito con olio evo bio e sale grosso di Cervia

### FILETTO ALLA SABA

€ 20,00

cotto in padella con il mosto d'uva e caramellato

### STRACCETTI

€ 18,00

di scottona piemontese all'aceto balsamico su letto di misticanza

### ROASTBEEF

€ 18,00

di scottona piemontese servito con rucola, pomodorini e grana

### FILETTINI BARDATI

€ 12,00

filetti di maiale con pancetta e cotti alla griglia

### CASTRATO

€ 16,00

selezione di costolette e coscia di castrato alla griglia

### ARROSTI DEL GIORNO

€ .....

TUTTE LE CARNI (OVINE- SUINE - BOVINE) SONO DI ESCLUSIVA PROVENIENZA ITALIANA

LE CARNI BOVINE SONO DI SCOTTONA DI PURA RAZZA PIEMONTESE

I SALUMI SONO DI PRODUZIONI TIPICHE, COSÌ COME I FORMAGGI E LE SALSE

IL SALE UTILIZZATO AL TAVOLO PROVIENE DALLE SALINE DI CERVIA

L'OLIO RIGOROSAMENTE EXTRA VERGINE E DA AGRICOLTURA BIOLOGICA PROVIENE

DA AZIENDE AGRICOLE DEL NOSTRO TERRITORIO.



# OSTERIA MACELLERIA LUCCHI

## CONTORNI

<b>VERDURE IN GRATÈ</b>	€ 6,00	<b>VERDURE ALLA GRIGLIA</b>	€ 6,00
verdure miste cotte al forno con pane e aromi		verdure miste cotte alla griglia e condite con olio evo bio e erbe aromatiche	
<b>PATATE ARROSTO</b>	€ 6,00	<b>ERBETTE CAMPAGNOLE*</b>	€ 5,00
patate cotte al forno con erbe aromatiche		selezione di erbette di campo saltate in padella con olio evo bio e aromi	
<b>CONTORNI DI STAGIONE</b>	€ .....		

## DOLCI

<b>SCROCCADENTI</b>	€ 6,00	<b>PERA AL SANGIOVESE</b>	€ 6,00
		servita con gelato alla cannella	
<b>TORTA ALLA ROBIOLA</b>	€ 6,00	<b>TORTA TENERINA</b>	€ 6,00
servita con fichi caramellati		servita con gelato alla crema	
<b>SEMIFREDDI</b>	€ 6,00	<b>COPPA AL MASCARPONE</b>	€ 6,00
> al croccante di mandorle		<b>PANNA COTTA</b>	€ 6,00
> al gianduia		servita con frutti di bosco	
> all'arancia e cointreau		<b>MILLE FOGLIE</b>	€ 6,00
> al pistacchio		servita con crema chantilly e cioccolato	
<b>SALAME AL CIOCCOLATO</b>	€ 6,00		

## VINI DOLCI AL CALICE

<b>PASSITO DI ALBANA</b>	€ 4,00
<b>PASSITO DI SANGIOVESE</b>	€ 4,00
<b>BAROLO CHINATO</b>	€ 6,00
<b>VERMOUTH BIANCO</b>	€ 6,00



# OSTERIA MACELLERIA LUCCHI

## LE BEVANDE LA CAFFETTERIA I DIGESTIVI

**ACQUA** € 2,50

### VINO DELLA CASA

1 Litro € 8,00

1/2 Litro € 5,00

1/4 Litro € 3,00

-vino rosso (100% sangiovese) dell' az. agr. Celli di Bertinoro FC

-vino bianco frizzante (100% pignoletto) dell' az. agr. Terre Cevico di Lugo RA

-vino bianco fermo (100% trebbiano) dell' az. agr. di Bertinoro FC

**BIRRA DOLOMITI 33CL** € 4,00

artigianale Pils e Non filtrata

**BIBITE** € 2,50

**CAFFÈ** € 1,00

**CAFFÈ SPECIALI** € 1,50/ 2,00

**TAMARIS LIQUORI** € 3,50

**MYRICAIE GRAPPE** € 4,00

grappe bianche e barricate

**DISTILLATI** € 3,00

**DISTILLATI PREGIATI** € 5,00

**COPERTO € 2,50**



# OSTERIA MACELLERIA LUCCHI

## LA CANTINA

### AZIENDA AGRICOLA ZAVALLONI

**SANGIOVESE DI ROMAGNA DOC**  
(100% sangiovese) € 12,00

**SANGIOVESE SUPERIORE DI ROMAGNA DOC**  
(100% sangiovese) € 14,00

**SOLARIS**  
sangiovese superiore di Romagna doc  
(100% sangiovese) € 17,00

**AMEDEO**  
Sangiovese riserva di Romagna DOC  
(100% sangiovese) € 22,00

**RUBEO**  
Cabernet sauvignon riserva  
(100% cabernet sauvignon) € 19,00

**DESIDERIO**  
(100% trebbiano) € 12,00

### TENUTA BERRETTI

**MASSIMILIANO I**  
(60% sangiovese, 40% ciliegiolo) € 16,00

**DONEGATO SUPERIORE**  
(100% sangiovese) € 20,00

**DONEGATO RISERVA**  
(100% sangiovese) € 25,00

**LUCE**  
(100% chardonnay) € 16,00

### AZIENDA AGRICOLA PODERE PALAZZO

**DON PASQUALE**  
(100% sangiovese) € 22,00

**AUGUSTUS**  
sangiovese di Romagna doc riserva  
(100% sangiovese) € 30,00

**CASTELLO**  
(100% merlot) € 22,00

**RIVOLA**  
(75% ramato della fiamma, 25% bombino bianco) € 18,00

**TERRA MOSSA N° 3 BLANC DE NOIR**  
(75% sangiovese, 25% barbera) € 30,00

### AZIENDA AGRICOLA VALTURIO

**OLMO**  
(sangiovese, montepulciano) € 18,00

**SOLCO**  
(merlot, rebo) € 35,00

**CHIÙ**  
(50% cabernet sauvignon, 50% merlot) € 35,00





# OSTERIA MACELLERIA LUCCHI

## LA CANTINA

### FATTORIA MANCINI

#### FOCARA

(100% pinot nero) € 28,00

#### FOCARA RIVE

(100% pinot nero) € 39,00

#### RONCAGLIA

(100% albana) € 18,00

#### IMPERO

(100% pinot nero vinificato in bianco) € 30,00

#### BLU

(100% ancellotta) € 50,00

### REVÀ

#### DOLCETTO D'ALBA

(100% dolcetto) € 18,00

#### NEBBIOLO D'ALBA

(100% nebbiolo) € 27,00

#### BAROLO

(100% nebbiolo) € 60,00

### AGRICOLA I MURETTI

#### LULONE

(100% sangiovese) € 16,00

#### REBO

(100% rebo) € 19,00

#### OLTRE

(100% cabernet sauvignon) € 26,00

### TENUTA DEL GELSO

#### SANGIOVESE SUPERIORE

(100% sangiovese) € 21,00

#### CERBIANO RISERVA

(100% sangiovese) € 27,00

#### CINQUECENTO X DUE

(50% cabernet sauvignon, 50% sangiovese) € 24,00

#### ALBANA SECCA

(100% albana) € 18,00