

MENU



Montiano FC
Via C. Battisti 22
tel. 0547 51083
www.osteriamacellerialucchi.it
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 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.

gli Antipasti

SALUMI del MACELLAIO	€ 14,00
MISTO FORMAGGI con marmellata e savour	€ 14,00
MISTO SALUMI e FORMAGGI	€ 16,00
BRUSCHETTE MISTE	€ 8,00
CROSTONI di FEGATINI	€ 8,00
MISTO dell' OSTERIA per 2 persone	€ 20,00

i Primi di produzione propria

PAPPARDELLA dell' AIA * con tocchetti di anatra, faraona e coniglio	€ 9,00
TAGLIATELLE * con farina di farro vegetariane	€ 9,00
TAGLIATELLE * con ragù di scottona piemontese	€ 9,00
TORTELLONI* burro e salvia	€ 9,00
CAPPELLETTI* in brodo di carne di scottona piemontese	€ 9,00
STROZZAPRETI* sangiovese, scalogno e radicchio	€ 9,00
PASSATELLI* scalogno, pomodorini, zucchine e speack	€ 10,00
PRIMI del GIORNO	€

Coperto € 2,00

le nostre Carni

CARPACCIO	di scottona piemontese (con burrata/pomodorini/rucola o formaggio di fossa di Sogliano/carciofi)	€ 18,00
BATTUTA	di scottona piemontese (accompagnata con verdure di stagione)	€ 18,00
TAGLIATA	di controfiletto di scottona di pura razza piemontese con sale di Cervia	€ 15,00
FILETTO	alla saba	€ 18,00
COSTATA	ai ferri di scottona piemontese	all'etto € 4,90
FIORENTINA	ai ferri di scottona piemontese	all'etto € 5,90
STRACCHETTI	all'aceto balsamico su letto di misticanza	€ 15,00
ROASTBEEF	di scottona piemontese/vitellina da latte	€ 15,00
FILETTINI	di maiale bardati	€ 12,00
GRIGLIATA MISTA	(salsiccia a punta di coltello di maiale, costoletta di maialino, pancetta e braciola)	€ 10,00
GRIGLIATA del MACELLAIO		€ 12,00
CASTRATO		€ 14,00
AGNELLO		€ 15,00
TRIPPA	(nel periodo estivo solo su ordinazione)	€ 10,00
CONIGLIO ARROSTO	con pomodorini e olive	€ 12,00
SECONDI del GIORNO		€

Tutte le carni (ovine- suine - bovine) sono di provenienza esclusivamente italiana.

Utilizziamo solo carni bovine di scottona di pura razza piemontese.

I salumi sono di produzioni tipiche, così come i formaggi e le salse.

Il sale utilizzato proviene dalle saline di Cervia e

l'olio extra vergine viene prodotto da aziende agricole biologiche del nostro territorio.

le Verdure e i Contorni

INSALATA VERDE	€ 4,00
VERDURE in GRATÈ	€ 5,00
VERDURE GRIGLIATE	€ 5,00
ERBETTE * <i>campagnole</i>	€ 5,00
PATATE al FORNO	€ 5,00
VERDURE di STAGIONE	€

i Dolci

SCROCCADENTI	€ 5,00
TORTA ROBIOLA <i>con fichi caramellati</i>	€ 5,00
CROSTATA	€ 5,00
SEMIFREDDO al CROCCANTE	€ 5,00
SEMIFREDDO alla CANNELLA	€ 5,00
PANNA COTTA con FRUTTI di BOSCO *	€ 5,00
COPPA al MASCARPONE	€ 5,00
DOLCI del GIORNO	€

le Bevande, la Caffetteria, i Digestivi

ACQUA minerale "Recoaro"	€	2,50
VINO della casa - 1 l	€	7,00
della casa - 1/2 l	€	4,00
della casa - 1/4 l	€	3,00
vino rosso (sangiovese 100%) - azienda agricola Celli di Bertinoro FC		
vino bianco frizzante (pignoletto 100%) - cantina viticoltori imolesi di Imola BO		
vino bianco fermo (trebbiano/chardonnay) - cantina viticoltori imolesi di Imola BO		
BIRRA BIONDA ARTIGIANALE	piccola 0,20 l	€ 3,00
	media 0,40 l	€ 5,00
BIRRA AMBRATA ARTIGIANALE	piccola 0,20 l	€ 3,00
	media 0,40 l	€ 5,00
birra alla spina con nuovo sistema Leonardo non addizionata con CO ₂		
CAFFÈ espresso/decaffeinato/orzo	€	1,00
CAFFÈ speciali	€	1,50
TAMARIS liquori naturali di Romagna	€	3,50
purissimi succhi di frutta e forti estratti di erbe essenziali		
MYRICAIE spirito di Romagna	€	3,50
distillati di sangiovese e burson		
MYRICAIE spirito di Romagna	€	4,00
distillati barricati di sangiovese e albana		
DISTILLATI/AMARI	€	3,00
DISTILLATI PREGIATI/INVECCHIATI	€	5,00
RUM	€	5,00
BIBITE	€	2,50

i Vini

Azienda Agricola Zavalloni - Madonna dell'Olivo FC

- ◆ **SANGIOVESE di Romagna DOC** € 12,00
(uve: 100% sangiovese)
Vino ben equilibrato dall'aroma intenso e variegato di fiori rossi, ciliegia e lampone colore rosso rubino di media concentrazione, al palato conferma una piacevole freschezza con tannini vivaci, fruttato con finale persistente.
- ◆ **SANGIOVESE SUPERIORE di Romagna DOC** € 14,00
(uve: 100% sangiovese)
Vino ben equilibrato dall'aroma intenso e variegato di fiori e frutta- colore rosso rubino netto, concentrato e consistente, moderatamente invecchiato. Al gusto è morbido con tannini di bella fattura, persistente con finale sapido e mentovato.
- ◆ **SOLARIS Sangiovese di Romagna Superiore DOC** € 16,00
(uve: 100% sangiovese)
Sangiovese di grande eleganza e nobiltà con un invecchiamento di almeno 12 mesi in botte di rovere. Vino ben equilibrato dall'aroma intenso e variegato di fiori e frutta-colore rosso rubino intenso.
- ◆ **AMEDEO Sangiovese di Romagna Superiore Riserva DOC** € 22,00
(uve: 100% sangiovese)
Sangiovese di grande eleganza e nobiltà con un invecchiamento di 12 mesi in Barriques e per almeno 6 mesi in bottiglia. Ricco di profumi con grande personalità. Vino Riserva.
- ◆ **RUBEO Cabernet Sauvignon Riserva** € 18,00
(uve: 100% cabernet sauvignon)
Dalle selezioni delle migliori uve di cabernet sauvignon nasce questo vino rosso rubino di grande intensità. Profumi fruttati e note floreali complesse-gusto morbido con piacevole scia fruttata e tannini di qualità.
- ◆ **DESIDERIO** € 12,00
(uve: pignoletto - trebbiano)
Vino frizzante con metodo charmat, da uve pignoletto e trebbiano di collina. Brillante con riflessi verdognoli, dal bouquet fruttato e floreale. Al gusto è piacevolmente frizzante.
- ◆ **E PASSI** € 25,00
(uve: 100% sangiovese)
Vino passito di grande potenza ed intensità. Riposa per un anno in Barrique di Rovere. Vino dal colore rosso granata intenso e dai sentori di frutta passa accompagnata da note speziate e di cioccolato.

i Vini

Azienda Agricola Podere Palazzo - Carpineta FC

- ◆ **DONPASQUALE** € 20,00
(uve: 100% sangiovese)
Sangiovese di Romagna Doc in purezza con tonalità rosso granato in evoluzione. Naso intenso che svela da subito fiori, frutta e spezie dove si riconoscono profumi di rosa su ciliegie sotto spirito, frutti rossi dolci in confettura e piacevoli note di pomodoro verde essiccato. Sorso intenso, di certo non banale.
- ◆ **AUGUSTUS** € 30,00
(uve: 100% sangiovese)
Augustus, la Riserva, un sangiovese in purezza elevato in barrique e tonneau per 12/16 mesi. Colore intenso e pieno, frutti rossi e carnosì, spezie e frutta secca: le radici della tradizione.
- ◆ **CASTELLO** € 18,00
(uve: sangiovese - merlot - petit verdot - cabernet franc)
Blend di Sangiovese, Merlot e Cabernet, si presenta di colore rosso rubino compatto. Bel naso intenso di frutti rossi con note di sambuco, che si sommano a sentori minerali e speziati, indice di una maturazione in legni pregiati e non invadenti. In bocca ha un gusto pieno con alcol ben dosato, tannini nobili e fusi che si allungano in un finale di piacevole persistenza, con ricordi speziati e fruttati.
- ◆ **SPIRITUM** € 27,00
(uve: 40% merlot - 30% sangiovese - 30% lambrusco)
Blend di Sangiovese, Merlot e Lambrusco. Di massa estrattiva inchiostante a definire un colore ricco che svela orlature rubine. Naso in terziario che svela note eteree con spruzzi di geranio, bacche di ginepro e mirtillo sotto spirito. Ingresso al palato imponente e strutturato.
- ◆ **RIVOLA** € 18,00
(uve: trebbiano - bombino bianco - chardonnay)
Blend di trebbiano, bombino bianco e chardonnay. Paglierino luminoso dalle inflessioni verde salvia. Al naso si apre con fiori fragranti dalle nuances di gardenia pesca bianca e agrumi. Sorso deciso che diventa subito fresco, arrotondato da un bell'apporto morbido di alcol e glicerina.
- ◆ **PELUDE** € 20,00
(uve: 100% albana)
Vino Passito di Albana. Giallo ambrato luminoso. Ricco al calice di densità voluttuosa. Suadente al naso a regalare un profilo complesso e variegato che spazia da note fruttate di albicocca e dattero disidratato, fiori gialli, fino a spezie dolci, agrumi canditi, sentori eterei e smaltati. Dolce dal primo sorso all'ultimo.

Tenuta del Gelso - Bertinoro FC

- ◆ **ROMAGNA DOC Sangiovese Superiore** € 20,00
(uve: 100% sangiovese)
Vino che presenta un colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei. Al naso presenta intensi aromi di frutti rossi e neri maturi. In bocca potente struttura supportata da un tannino morbido e maturo. Il finale è lungo e persistente.
- ◆ **ROMAGNA DOC Sangiovese Superiore Riserva** € 27,00
(uve: 100% sangiovese)
Vino che presenta un colore rosso rubino intenso, con riflessi violacei. Al naso presenta intensi aromi di frutti rossi maturi con una spiccata ed equilibrata nota balsamica e speziata. Al palato denota una grande struttura supportata da una trama tannica dolce, morbida e matura. Il finale è lungo e molto persistente.
- ◆ **ROMAGNA DOCG Albana Secco** € 18,00
(uve: 100% sangiovese)
Vino che presenta un colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso presenta un bouquet ampio e complesso, che varia dalle note di pera e albicocca fino a sentori tropicali. Al palato manifesta grande complessità e morbidezza con un retrogusto piacevole e persistente.
- ◆ **ROMAGNA DOCG Albana Passito** € 25,00
(uve: 100% sangiovese)
Vino che presenta un colore giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso presenta un bouquet ampio e complesso, che varia dalle note di albicocca matura fino a sentori di miele d'acacia e ginestra. Al palato si manifesta dolce, caldo e avvolgente con un retrogusto piacevole e persistente.

i Vini

Drei Donà Tenuta Palazza - Vecchiazano FC

- ◆ **NOTTURNO** € 20,00
(uve: 100% sangiovese)
Vino di grande piacevolezza e con un' equilibrata complessità, morbido ma vivace. Rosso rubino con note fruttate di prugne, more ed iris.
- ◆ **PRUNO** € 35,00
(uve: 100% sangiovese)
Vino rosso fermo, corposo e intenso, dai tannini levigati e dagli eleganti sentori fruttati, affinato in barriques per un anno e mezzo.
- ◆ **MAGNIFICAT** € 38,00
(uve: 100% cabernet sauvignon)
Vino dal colore impenetrabile profumi di grande complessità e sapori profondi ed intensi. Matura a lungo in barrique francesi poi viene imbottigliato non filtrato.

Azienda Agricola Valturio - Macerata Feltria PU

- ◆ **OLMO** € 18,00
(uve: sangiovese - montepulciano)
Vino di colore rubino e vivace dal profumo intenso e fruttato, con note di ciliegia e melograno, e profumi floreali che ricordano la rosa canina. Dal sapore morbido e delicato, ricco di sensazioni vellutate.
- ◆ **VALTURIO** € 29,00
(uve: 100% sangiovese)
Vino di colore rubino intenso, dal profumo elegante e complesso con predominanza di piccoli frutti neri, raffinate note speziate e caffè tostato. Dal sapore di gran corpo, con attacco morbido e armonico, ricco di sensazioni vellutate. Presenza di tannini nobili.
- ◆ **SOLCO** € 35,00
(uve: merlot - rebo)
Vino di colore rubino profondo, dal profumo avvolgente e ampio con predominanza di erica bianca, piccoli frutti neri, raffinate note speziate e caffè tostato. Dal sapore solido e muscoloso, equilibrato ed armonico. Presenza di tannini nobili con prolungato ed intrigante retrogusto.
- ◆ **CHIÙ** € 35,00
(uve: cabernet sauvignon - merlot)
Vino di colore rubino profondo, dal profumo elegante e complesso con predominanza di piccoli frutti neri, raffinate note speziate di vaniglia, tabacco e caffè. Dal sapore di gran corpo, con tannini vellutati e consistenti, a lungo persistente. Vivace e molto ben strutturato.
- ◆ **1759 Spumante Extra Brut** € 35,00
(uve: pinot nero)
Vino di colore "buccia di cipolla", vivace e brillante dal profumo intenso ed elegante. Dal sapore molto secco ma avvolgente, sapido, di buona struttura ed armonia con perlage fine e prolungato.

i Vini

Fattoria Mancini - Pesaro PU

- ◆ **FOCARA** € 25,00
(uve: 100% pinot nero)
Vino prodotto con una tradizionale vinificazione in rosso, poi affinato in barriques per 12 mesi. La zona di Focara si è distinta negli anni per la produzione di Pinot Nero con forte personalità e con i tipici caratteri di questa varietà. La qualità e la storia di questo vino sono valse nel 2000 il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata Colli Pesaresi Focara Pinot Nero.
- ◆ **FOCARARIVE** € 35,00
(uve: 100% pinot nero)
Vino prodotto con una tradizionale vinificazione in rosso, poi affinato in barriques per 12 mesi. La zona di Focara si è distinta negli anni per la produzione di Pinot Nero con forte personalità e con i tipici caratteri di questa varietà. La qualità e la storia di questo vino sono valse nel 2000 il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata Colli Pesaresi Focara Pinot Nero. Nelle migliori annate il Pinot Nero della vigna di Rive Monte viene imbottigliato separatamente con la propria etichetta Rive.
- ◆ **RONCAGLIA** € 15,00
(uve: 100% albanella)
Con uve di Albanella e una piccola aggiunta di Pinot Nero vinificato in bianco, in Fattoria Mancini si è prodotto un vino chiamato Roncaglia sin dai primi anni settanta. Per mantenere le caratteristiche molto personali dell'Albanella, il Roncaglia viene vinificato in acciaio. Ne deriva un vino di buona struttura e grande longevità, dai profumi e sapori di spiccata freschezza, con note agrumate e tipici aspetti di mineralità e sapidità accentuati dalla vicinanza al mare.
- ◆ **IMPERO** € 29,00
(uve: 100% pinot nero)
Impero è il risultato di oltre quarant'anni di esperienza aziendale nella vinificazione in bianco del Pinot Nero. È ottenuto da pressatura soffice di uve intere utilizzando le cure più attente per minimizzare il contatto con le bucce e l'estrazione di colore. Seguono fermentazione in barrique e affinamento in legno per dodici mesi; viene poi commercializzato a due anni dalla vendemmia. È un vino dai caratteri unici, con grande complessità e straordinaria longevità.
- ◆ **BLU** € 50,00
(uve: 100% ancillotta)
L'Ancillotta è una varietà nota per le sue capacità coloranti e tradizionalmente utilizzata solo in minime percentuali per migliorare il colore di vini ottenuti da altri vitigni. Il vino ottenuto si rivelò molto interessante per il colore impenetrabile, il profumo unico e intenso e la struttura assai importante. Il colore indelebile delle sue tracce sul pavimento della cantina suggerì ben presto il suo futuro nome: Blu.

Réva - Monforte d'Alba CN

- ◆ **DOLCETTO D'ALBA** € 18,00
(uve: 100% dolcetto)
Vino che presenta profumi freschi ed intriganti, di mandorla e ciliegia rossa, rossa, pepe e lavada, in bocca presenta un grande bilanciamento tra acidità e tannino, che lo rende un vino inconfondibile, dalla grande piacevolezza di beva.
- ◆ **NEBBIOLO D'ALBA** € 27,00
(uve: 100% nebbiolo)
Vino che presenta un gusto pieno ed elegante, con tannini morbidi ed avvolgenti. Bouquet aromatico con sentori di rosa, frutta, bacca rossa e spezie.
- ◆ **BAROLO** € 60,00
(uve: 100% nebbiolo)
Vino che presenta un bouquet con aromi di salvia, frutta a bacca rossa e note di tabacco e rosa. Gusto pieno ed elegante, con tannini morbidi, avvolgenti e profondi.

le Birre Artigianali

Fabbrica di Pedavena - Pedavena BL

BIRRA DOLOMITI SPECIALE 4,5% vol. € 12,00

Birra speciale di colore chiaro, dai riflessi d'oro intenso. Il suo gusto pieno e leggermente fruttato la rende apprezzata anche dai palati più esigenti e adatta a molteplici abbinamenti gastronomici. I lunghi tempi di fermentazione e maturazione esaltano la componente aromatica delle materie prime.

BIRRA DOLOMITI ROSSA 6,7% vol. € 12,00

Birra rossa di tradizione, appartenente alla categoria delle doppio malto. Il malto caramello ne caratterizza il gusto pieno ed intenso. Birra ideale da gustare con piatti di carne.

Birrificio La Petrognola - Piazza al Serchio LU

BIRRA DEL POETA BIONDA € 12,00

È una birra chiara e leggera prodotta prevalentemente con malto Pilsner, un po' di Carapils e un tocco di frumento maltato completano la ricetta. I luppoli usati sono Perle per l'amaro e Saaz per l'aroma. Elegante, ben carbonata, amara al punto giusto, corpo leggero e finale abbastanza persistente. Beverina e dissetante.

BIRRA DEL POETA BIANCA € 12,00

Questa ricetta unisce sapientemente al farro il grano maltato, mantenendo alla base il malto d'orzo. Il risultato è una birra di una freschezza particolare, molto beverina, con sentori di agrume, liquirizia e vaniglia.

BIRRA DEL POETA AMBRATA € 12,00

Birra al farro profumata e d'equilibrata, dal sapore molto aromatico. La moderata luppolatura esalta il farro e il malto d'orzo. Gradevole alla beva, anche da sola regala tutto il suo gusto incon-