

VENUSTA

CUCINA | GIARDINO

Primavera 2026

Cucina di territorio, stagione per stagione con piatti che nascono dalla tradizione romagnola, nella Valle del Senio ai piedi della Vena del Gesso.

ANTIPASTI

Stesa di affettati e formaggi <i>con piadina e pizza frita</i> u · g · L	€ 18,00 <i>per 2 pers.</i>
Bombolone spuma di campagnolo di Settefonti <i>mortadella, scaglie di pistacchio</i> L · g	€ 9,00
Polenta frita e squacquerone L · u · g	€ 7,00
Pizza frita e squacquerone g · L	€ 7,50
Crostini ai fegatini g · L	€ 7,00
Tagliere di affettati misti	€ 9,00
Bruschetta pomodoro fresco, mozzarella e basilico g · L	€ 6,00
Piadina vuota g · L	€ 2,00
Piadina farcita <i>farcitura su richiesta</i> g · L	€ 6,00
Polenta frita	€ 3,50
Pizza frita L · u · g	€ 4,00

PRIMI

Tagliatelle al ragù u · g · s	€ 10,00
Ravioli di ricotta e spinaci <i>burro e salvia</i> u · g · L	€ 12,00
Tortelli di patate <i>crema di pecorino, noci e rucola</i> u · g	€ 13,00
Strozzapreti <i>pomodori freschi, melanzane e maggiorana</i> g · L · x	€ 12,00
Spoja lorda <i>ragù bianco di faraona</i> u · g · L · s	€ 13,00
Cappelletti <i>scalogno brasato, crudo e pinoli</i> g · u · f	€ 13,00
Passatelli asciutti <i>crema di cipolle rosse, pancetta croccante</i> u · g · L · s	€ 13,00
Bis di primi in fiamminga min. 2 persone · no fuori menù	€ 14,00 p.p.
In Brodo <i>Cappelletti · Spoja Lorda · Passatelli</i>	€ 13,00

SECONDI

Fegato con rete alla griglia	€ 12,00
Coniglio alla cacciatora	€ 15,00
Castrato misto ai ferri	€ 18,00
Galletto alle aromatiche alla brace con patate al forno	€ 19,00
Grigliata mista salsiccia, pancetta, coppa, pollo, agnello	€ 19,00
Tagliata di manzo scaglie di sale e rosmarino	€ 21,00
Tagliata di manzo rucola e grana L	€ 22,00
Fiorentina di manzo	€ 5,50/hg

CONTORNI

Insalata mista	€ 5,00
Patate al forno	€ 5,00
Patate fritte	€ 5,00
Pomodori al forno	€ 5,00
Cipolla rosolata	€ 5,00
Spinacio al pecorino di fossa L	€ 5,00
Verdure alla griglia	€ 6,00
Scarola ripiena con citronette	€ 7,00

DOLCI

Semifreddo della Venny <i>zabaione, panna, mandorle caramellate, scaglie cioccolato</i> u · L · f · x	€ 6,00
Cantucci e Vin Santo u · g · L · x	€ 6,00
Mascarpone con scaglie di cioccolato u · L	€ 6,00
Latte brûlée al caffè <i>con caramello salato alle nocciole</i> u · L · f	€ 6,00
Panna cotta <i>crumble al cioccolato bianco e composta di frutti rossi</i> L	€ 6,00

*Allergeni: g = glutine · L = latte e derivati · f = frutta secca · u = uova · s = sedano · x = solfiti

BEVANDE

ACQUA

1 L naturale / frizzante	€ 2,50
½ L naturale / frizzante	€ 1,50

ANALCOLICI

Coca Cola – vetro 33 cl	€ 3,50
Coca Cola – vetro 1 L	€ 8,00
Fanta – vetro 33 cl	€ 3,50

BIRRA – BIRRIFICIO VALSENI

Birra Forst Kronen – bottiglia 66 cl	€ 5,00
Vals · Bionda – 33 cl / 50 cl	€ 5,00 / 7,00
IRA · IPA – 50 cl	€ 7,00
8bre · Rauch – 50 cl	€ 7,00
Poggio Nero · Stout – 50 cl	€ 7,00

VINO DELLA CASA

bianco frizzante · bianco o rosso fermo	
25 cl	€ 3,00
50 cl	€ 5,00
1 L	€ 9,00

CAFFETTERIA

Caffè	€ 1,50
Caffè decaffeinato	€ 1,50
Caffè corretto	€ 2,00
Caffè al ginseng	€ 1,70
Caffè d'orzo	€ 1,70

GRAPPE E AMARI

Grappa bianca / barrique	€ 4,00
Amaro del Capo	€ 3,50
Amaro Lucano	€ 3,50
Amaro Averna	€ 3,50

Pane, servizio e coperto € 2,00

VENUSTA
CUCINA | GIARDINO