

L'Osteria De Burdèl



Tradizione Romagnola di Carne e Pesce

L'Osteria De Burdèl

Benvenuti a L'Osteria De Burdèl

Tradizione Romagnola di Carne e Pesce

Il **Nostro locale** é principalmente un **luogo di goliardia ed allegria**, dove poter sorseggiare un buon calice di vino in compagnia o godere della Nostra proposta culinaria, improntata alla **tradizione Romagnola-contadina**, con una piccola influenza moderna.

L'obbiettivo principale de **L'Osteria De Burdèl** é far conoscere le gioie ed i profumi della Nostra bella terra anche fuori confine, creando un itinerario di sapori e colori che abbracci la **Nostra tradizione** ma che possa anche essere un baluardo per il futuro.

DEVI CONOSCERE IL PASSATO PER CAPIRE IL FUTURO.

Lasciatevi prendere e trasportare dallo **"Spirito Romagnolo"** in tutte le Sue forme e volate in Romagna con Noi!!

Allacciate le cinture.... SI PARTE!!

L'Osteria De Burdèl

LA CARNE

Tagliatelle o Strozzapreti al ragu' Romagnolo e piselli (serviti a parte)	€ 13,00
Tagliolini con salsiccia di Mora Romagnola e radicchio	€ 14,00
Cappelletti in brodo	€ 15,00
Bollito Rocher (polpette di bollito croccanti servite su letto di rucola e salse fatte in casa)	€ 13,00
Salumi di Mora Romagnola con squacquerone DOP e piadina fatta in casa	€ 15,00
Coniglio in porchetta con purè di patate dolci e radicchio alla piastra	€ 18,00

IL PESCE

Gnocchi in crema di zafferano e gamberi	€ 17,00
Passatelli alle vongole "poverazze" dell'Adriatico e bottarga di Muggine	€ 16,00
Alici dell'Adriatico marinate in casa con radicchio, polvere di prezzemolo e cipolla	€ 14,00
Cozze a modo nostro...	€ 15,00
Crudità di gamberi immersi nella loro bisque con chips di polenta e fagioli cannellini	€ 18,00
Fritto di paranza dell'Adriatico	€ 18,00

**C'E' SEMPRE QUALCHE FUORI MENU!
CHIEDI A MISSILE!**

L'Osteria De Burdèl

LE PIADE FARCITE

CARNE

LA ROMAGNOLA

prosciutto crudo, scquacquerone e rucola

€ 10,00

LA SANDRINO

coppa di testa di mora romagnola, insalina di stagione e senape al miele

€ 12,00

PESCE

LA 6 MIGLIA

alici dell'adriatico marinate in casa, radicchio e cipolla rossa

€ 10,00

LA SIMPATICA

cozze, speck di mora romagnola e crema di fagioli

€ 12,00

VEGETARIANA

L'ELI

dipende dalle volte (secondo stagionalità)

€ 10,00

L'Osteria De Burdèl

I DESSERTS

Cre moso al cioccolato bianco con frutto della passione e crumble di cacao amaro	€ 7,00
Romagna Mia	€ 7,00
Dolce del giorno	€ 7,00

I VINI DA DESSERTS

Merlotta	calice € 6,00
Ombre di luna (100% Albana Passita)	bottiglia € 35,00
Az. Agr. Cesconi	calice € 7,00
Traminer Aromatico (100% Traminer Aromatico da vedemmia tardiva)	bottiglia € 45,00
Galassi Maria Az. Agr. BIOLOGICA	calice € 7,00
Stramat passito rosso (100% Sangiovese Rubicone passito)	bottiglia € 40,00

Coperto (pane, crescenta e piadina fatti in casa) € 3,00

L'Osteria De Burdèl

LE BEVANDE

Calice di vino (proposte della casa)	€ 6,00
Acqua minerale (cl. 0,75)	€ 3,00
Bibite (coca-cola, coca-cola zero)	€ 3,00
Tonica (selezione della casa)	€ 3,00
Caffè	€ 2,00
Caffè corretto	€ 3,00
Caffè deca/orzo	€ 3,00

I DISTILLATI

Grappa bianca/barrique (selezione della casa)	€ 4,00
Cognac (selezione della casa)	€ 6,00
Whiskey (selezione della casa)	€ 7,00
Rhum (selezione della casa)	€ 7,00

**IL GIN TONIC DA NOI É SEMPRE DI CASA!
CHIEDI E TI SARÀ DATO!**