



## Menu Medioevali 2015 - Ristoranti e Taverne

### I RISTORANTI

#### IL BECCAFICO

Salita alla Rocca, 37

tel. 0549 992430

#### *Lista de li Mangiari de l'allegra brigata*

##### CAVALIERI E DAME

giostra di pan ghiotto speziato, cassoni rustici, folie  
de spinacio cum prosciutto et viveri de ova et herbe

zuppa de horto cum crostoni savoriti

fagotto de cacio prisco cum erbaggi odorosi

frecce a foco de arcieri de Sancti Marini

stracci de bove cum uva passa et poma granata

herbaggi jovini de campo et funghi de bosco

torta et dolcezze maritate a moscatello de vinaiolo

libera stomaco de cereali et radix tostade

panem et batecchi de grano macinato a pietra

vino de lo Montale et aqua de fontanone

**con 25 monete da 1 euro l'una**

##### FANCIULLI

La Fortezza

*(crocchette di pollo con verdure)*

bevanda, dolcezze

**con 9 monete da 1 euro l'una**

*disponibile menù medievale senza glutine, con 27 monete da 1 euro l'una*



## **BELLAVISTA**

Contrada del Pianello, 42  
tel. 0549 991212

Mastri Cochi: Messer Pasquale deh Terra Campana, Donna Giuliana deh la terra deh San Marino  
Andrey de lo Est

Vivandieri: Michi, Roberto, Andrea

Mortadella panata (*Mortadella Fritta*)

*Salume di Porcho pepato cum Porro (Pancetta Croccante Pepata con Porro)*

Ova allo strapazzo cum cebolla et salsicciotta (*Uova Strapazzate con Cipolla Stufata e Salsiccia*)

Pan brustolito cum grasso de Porcho et cacio de pecora (*Bruschetta Con Lardo e Pecorino*)

Grasso de Porcho et Salame fettato a mano (*Ciccioli e Salame al coltello*)

Zuppa deh fasoli cum crusta de porcho et salsicciotto (*Zuppa di Fagioli con Cotiche e Salsiccia*)

Passatelli cum guancia de Porcho, erbe et cacio de pecora al fumo (*Passatelli con guanciale, spinaci e formaggio affumicato*)

Vitello cum farcia brasata (*Spalla di Vitello ripiena brasata al forno*)

Tuberus al carbone (*Patate alla griglia*)

Misticanza del Campo deh lo Cantone (*Misticanza del Campo*)

*Bustrengo de la terra de Romagna (Bustrengo)*

Pan fettato deh cereali cum aromi antichi

Vino Rosso de lo Oste del Cantone

Acqua fresca del Monte Cerreto

**29 Monete da 1 euro l'una**



## **IL BOLOGNESE**

Via Basilicius, 28  
tel. 0549 991299/991056

### **Lista della Porta del Locho**

mastri cucinieri : Biordi Elisa, Giorgio, Gabriella, e Lorenzo  
vivandieri : Donna Marianna, Donna Loredana e Vivandiere Sergio

giullare: Andrea

Fagotto mezzaluna fritto cum verdure cotte et particole de pecorino

Crostone tostato cum ricotta et mixto de funghi de bosco

2 zuppe cum pane tostato

1 coppa de zuppa cum porris, 1 coppa de zuppa cum asparagus

Strangolavescovi cum sugo de fasoli neri cum sugo de porcho condito

Carne de coniglio dell'aia senza osso aromatizzato con finocchietto selvatico

Cipolotti imbottiti de pane saporito et mixto de funghi de bosco

Pandolce Bolognese accompagnato cum coppa de nettare santo

Scaldabudelle

Acqua sorgiva e nettare del locho

**con 20 monete da 1 euro l'una**

## **CANTINA di BACCO**

Contrada Santa Croce, 39  
tel. 0549 992840

### **Lista de li mangiari**

Salumi e crostini

Pappardelle al ragù bianco

Arista al vino rosso con insalata di cipolle alla brace



Bustrenco servito su crema catalana

$\frac{1}{2}$  acqua e  $\frac{1}{4}$  di vino

**con 30 monete da 1 euro l'una**

### **CESARE**

Salita alla Rocca, 7  
tel. 0549 992355

### **Le delizie de Mastro Cesare Anno Domini 2015**

*per incominciar lo pasto ...*

Herbette frische de lo campo  
cum cacio de capra e pancia de porco  
Coniglio farcito cum Erbaggio odoroso

*li primi piatti*

Curzoli de Farina de vari Cereali  
a lu Sugo de Vitella e Fungo de lo Bosco

*li secondi piatti*

Porco a lo braciere cum erbaggi de acompagno  
Coscia de Giovine Ovino arostita cum Tuberi de lo Novo Mondo

*e per finir ...*

Dolce de lacte cum speziae et ova  
cum bacche de lo frutteto de Mastro Cesare

Pane rustico a li cereali  
Nettare de bacche rosse  
Aqua pura de la fonte

**con 28 denari per cadauna Dama o Messer**



**LA FRATTA**  
Salita alla Rocca, 14  
tel. 0549 991594

### **Lista dei Mangiari de peshe de lo arco**

Cresha de cruscha co li sardoni  
et cepolla et misticanza de lo campo

Bigoli de grano iscuero in savor de peshe

Trancha de peshe de mare nostrum  
cum panatura de scorze de agrumi

Torta de noci de Donna Maria

panacci de mastro Valentino

vino de la vigna sub castri

aqua de fontenovo

**con 30 monete da 1 euro l'una**

**RIGHI LA TAVERNA**  
Piazza della Libertà, 10  
tel. 0549 991196/991970

### **Lista de la Cocina**

Sfarinata de ciceri et zucca ai sapori agri

Panem a lo testo con cepolla e pesce de lo Adriatico

Pastelli di cuniglio jovine et gola a lo sale

Globetti a lo cacio et funghi

Schidione di porcho e papari et salsa ai sapori agresti

Cepolle nella cenere, bieta sulla histufa

Li dolci di madonna Betta da Casole



Acqua de lo Pianello e vino ne la brocca

**con 26 monete da 1 euro l'una a commensale**

PER LI BAMBINI

Pasta al pomodoro, carne di manzo, patate fritte

**con 15 monete da 1 euro l'una a bambino**

### LOCANDA DE LO TITANO

Contrada del Collegio, 31  
tel. 0549 991007

Lista de li Manjari de la Mansiones

mastro cucinere: Pietro dè li Pianini

Erbazonum

Crustulam cum Herbs, Caseus, Lardum

Frixum ova cum recentia cepa

Crosta de panis cum suilla et vegetabile

Mistura de pasta cum ciceris

Lasagnam cum urtica cum parti de bubulae

Parti de suilla Silvestre cum aroma antiqua

Graticula Bubulae cum fungos

Parti de suilla im graticula cum herbis agri

Pastillus dulcem

Tortam cum caseum

Crustulum cum mandorle

Vino de alturae nostrae

Aqua bona de la cisterna

Panis cum rosamarina et cum anisum de Faitanii Castrum

**con 30 soldi da 1 euro**



## LE TAVERNE

### TAVERNA BELLAVISTA

Contrada del Pianello, 42  
tel. 0549 991212

Mortadella panata (*Mortadella Fritta*)

Salume di Porcho pepato cum Porro (*Pancetta Croccante Pepata con Porro*)

Ova allo strapazzo cum cebolla et salsicciotta (*Uova Strapazzate con Cipolla Stufata e Salsiccia*)

Pan brustolito cum grasso de Porcho et cacio de pecora (*Bruschetta Con Lardo e Pecorino*)

Grasso de Porcho et Salame fettato a mano (*Ciccioli e Salame al coltello*)

Zuppa deh fasoli cum crusta de porcho et salsicciotto (*Zuppa di Fagioli con Cotiche e Salsiccia*)

*Bustrenge de la terra de Rumagna* (Bustrenge)

Pan fettato deh cereali cum aromi antichi

Vino Rosso de lo Oste del Cantone

Acqua fresca del Monte Cerreto

**19 Monete da 1 euro l'una**

### TAVERNA CANTINA di BACCO

Contrada Santa Croce, 39  
tel. 0549 992840

### Lista de li Mangiari

Crostini salsiccia e pecorino



Grigliata mista con insalata

Bustrengo servito su crema catalana

½ acqua e ¼ di vino

con 20 monete da 1 euro l'una

### **DALL'OSTE FLAVIO**

Galleria Cassa di Risparmio

Piazzetta Titano

tel. 0549 992733

### **Lista de li Mangiari**

Crosta de maiale cum fasoli

Piada cotta sull'istufa et porcho giovine arrostito et speziato

Cocomero

Vino

con 17 monete da 1 euro l'una

### **LO CAFFE' DIVINO**

Salita alla Cesta, 7

tel. 0549 992714

### **Lista de li Mangiari**

"Se la salitella affronterai

Al divin caffè ti troverai

Lo desinar sarà si gustoso

Mangiando in compagnia lo crostino delizioso

E col porco arrostito

Lo palato sarà condito

Lo radicchio con cipolla

Renderà la tua pancia satolla

Il dulcis in fundo la ciambella ti darà

E col vin dolce la serata finirà "

Crostini misti

Tavolaccia dè salumi et cacio misto





Porcho in schidione cum herbae de selva  
Folie dè campo cum cebolla  
Ciambella et vino  
Acqua de la Fonte et Vino de Castelli

**con 18 monete da 1 euro l'una**

### **TAVERNA LOCANDA DE LO TITANO**

Contrada del Collegio, 31  
tel. 0549 991007

1 Antipasto  
1 Primo  
1 Secondo con contorno  
Dessert

Vino de alturae nostrae  
Aqua bona de la cisterna

Panis cum rosamarina et cum anisum de Faitanii Castrum

**19 soldi de uno euro et 50 soldi de uno centesimo**

### **OSTERIA BAR PALAZZO**

Contrada Omagnano, 6  
tel.: 0549 992382

#### **Lista de li Mangiari**

Maiolino cotto con aroma di finocchietto selvatico e pane casareccio  
**con 7 monete da 1 euro l'una**

Piadina con salumi misti  
**con 6 monete da 1 euro l'una**

Pecorino di Carpegna et verdure gratinate  
**con 6 monete da 1 euro l'una et una da 50 centesimi**

Dolce della casa  
**con 3 monete da 1 euro l'una et una da 50 centesimi**



## **LA BAITA OSTERIA SOTTO LA TORRE GUAITA**

Passo delle Streghe, 19  
Tel.0549 991081-335 7330282

### **MENU DEL VIANDANTE FRETTOLOSO**

cartoccio di piedi e salsicciotti di mastro Daniel e cippollotta di campo annaffiata da calice di vino delle cantine con dolcetti della casata e Ippocrasso della Torre

**con 9 monete da un euro l'una e 9 da 10 centesimi**

### **BANCHETTO MEDIOEVALE**

tagliere di insaccati di porco stagionati e intingoli di campo

zuppa di orzo di Ca'Rigo

polentina con succo di salsicciotti

verdurine e lande di porco alla griglia et piedi

dolcetti della casata e Ippocrasso della torre

annaffiato da nettare d'uva rossa e acqua

**con 20 monete da 1 euro l'una**

Menù del cavaliere e della principessa per i bambini

**con 6 monete da un euro l'una e 9 da 10 centesimi**



## **TAVERNA DELLA SPINGARDA**

Contrada dei Magazzeni ,30  
tel. 0549 992306

### **Lista de li Mangiari**

#### **PIZZA MEDIOEVALE**

Ottenuta con farina di cereali macinati a pietra  
e lievito madre  
servita con ciotole di varie guarnizioni  
salumi, formaggi, verdure...

Barbaro vino di orzo direttamente dal fusto

Piatto finale di golosità dell'Oste

Caffè

**con 16 monete da 1 euro l'una**

## **TAVERNA GIARDINI BORGHESI**

Contrada della Pieve, 6/8  
Tel. 340 9306924

### **Lista de li Mangiari**

Piada con carne de porcho speziata et misticanza dell'orto

**con 6.00 monete da 1 euro**

Piada con salsiccia et cebolle ai carboni

**con 6.00 monete da 1 euro**