

OSTERIA & GROTTA ROSSA



**La Cucina delle Antiche Tradizioni
Marinare e Contadine
dal 1897**



**LOW COST
A 5 STELLE**

Il rispetto delle antiche tradizioni

La nostra filosofia è “quel che c'è... c'è” purchè sia fresco, nostrano, di qualità e soprattutto non allevato in batteria. Dopodichè ci adeguiamo alle materie prime rispettando rigorosamente le antiche tradizioni che in genere ti fanno lavorare di più, ma esaltano i sapori.

Vuol dire cucinare con la stessa passione che le nonne mettevano nelle loro preparazioni, a cominciare dalla pasta e la piada fatta a mano con il mattarello.

I fagioli, borlottini secchi messi in ammollo la sera per cucinarli l'indomani, tanto cari coi maltagliati al Maestro Fellini che io ho avuto l'onore di servire personalmente.

Il brodo di ossa, gallina e scaletta, che continuiamo a fare anche d'estate perchè lo usiamo anche come insaporitore al posto di dadi o concentrati e visto che ci siamo spenderei due parole sui nostri cappelletti da brodo chiusi a mano uno ad uno dalla nostra atzdora.

Rispettare le tradizioni vuol dire anche andare alla ricerca continua di piccoli produttori artigianali dove ancora troviamo i conigli nostrani, i polletti allevati a terra, le bracioline di agnellone oltre alla carne di mora romagnola che abbiamo scoperto a S. Maria Rio Petra (salami d'una volta stagionati, salsiccia, costine e pancetta fresca che sembra di mangiare una bistecca).

Ovviamente la nostra filosofia “quel che c'è... c'è” trionfa anche col pescato, si mangia quello che offre il mare, altrimenti... si passa alla carne.

Patrimonio gastronomico della Romagna

...alla fine dell'800 nasce l'Osteria Grotta Rossa, meta di viandanti che a cavallo si spostavano da Rimini a San Marino e viceversa. Un menù povero composto da uova sode, alici, formaggio, salumi e piadina annaffiati da un buon bicchiere di sangiovese.

Nei decenni successivi viene inventata la "piada sfogliata riminese" da non confondere con quella marchigiana, sottile quasi croccante, quando la temperatura esterna non è troppo umida.

Una lavorazione laboriosa (viene impastata a mano due volte) e una cottura attenta rendono questa piada sfogliata unica nel suo genere.

Andando avanti negli anni si arriva al dopoguerra (1945/50) dove la rinata voglia di divertimento coniuga il mangiare col ballo, trasformando l'osteria nel primo dancing di Rimini (solo la domenica pomeriggio).

Proseguendo in questa veloce carrellata, arriviamo vicino agli anni nostri, quando, nel 1992, la famiglia Bisacchi rileva l'Osteria dalla famiglia Bizzocchi-Ghiggini fondatori della Grotta Rossa.

Pur rimanendo i piatti tradizionali nel rispetto rigoroso delle antiche tradizioni, vengono aggiunti piatti che in parte sono fantasiosi e in alcuni casi frutto di ricerca storica della cucina romagnola.

**Pranzo
di lavoro
CARNE**

€ 13,90

compresi 1/4 di vino
1/2 di acqua

**Pranzo
di lavoro
PESCE**

€ 18,90

compresi 1/4 di vino
1/2 di acqua

I consigli dell'oste

“Se parliamo di pesce, partirei con una fantasia di antipasti freddi se però ci sono i lumachini inizierei con quelli.

Come primo piatto sarei indeciso tra le nostre chitarre fatte a mano allo scoglio oppure alla carbonara di pesce. Se c'è però la zuppetta di pesce, fagioli e maltagliati non resisto.

Sul secondo non avrei dubbi, se ci sono, sardoncini scottadito con radicchio e cipolla.

Se invece mangio carne, inizierei con la nostra fantasia di crostini gratinati oppure se ho voglia di piada, due fette di salame felino, di crudo di Parma e perchè no due fette di mortadella di Veroni e un cucchiaino dello storico squacquerone di Comellini.

Nei primi sarei indeciso tra i cappelletti o passatelli in brodo (se ci sono) oppure la tagliatella al ragù che non passa mai di moda come “un vestito blu”, anche se mia moglie preferisce i nostri strozzapreti con spinaci e speck e peperoncino.

Sul secondo ho tre varianti che a secondo delle volte potrei preferire: la tagliata di fiorentina disossata al sale grosso e rosmarino servita sulla piadina calda, le bracioline di agnello scottadito che mentre scrivo mi fanno venire l'acquolina in bocca, accompagnata da erbe miste di campagna ripassate in padella con olio e aglio magari in mezzo alla piadina a mo di cassoncino. Oppure in una serata uggiosa il nostro stinco al forno (tanto caro a Robert Plant) accompagnato da verdure speziate.

Il conto non mi spaventa, ma se me la offrono... ancora meglio!”

Tarcisio Bisacchi

**TUTTA LA PASTA
È TIRATA DAL NOSTRO
MATTARELLO**



Gentile Cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Dear Customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.

Le nostre cotture (**Grill-Vapor**) sono ecologiche, alimentate dal surriscaldamento dell'acqua. Ne conseguono massima leggerezza digestiva, sapori naturali non alterati da cotture cancerogene a base di carbonella o similari.

Antipasti

di carne...

fantasia di crostini gratinati (solo a cena e domenica a pranzo)	€ 6,90
affettato misto con crudo di Parma	€ 5,90
tagliere di affettato misto con crudo e squacquerone	€ 7,90
squacquerone e rucola	€ 4,90
pecorino nostrano	€ 4,90
fantasioso antipasto Grotta Rossa min. per 2 persone - solo a cena (a pers.)	€ 8,90

di pesce...

fantasia di antipasti freddi	€ 10,90
antipasto caldo del giorno min. per 2 persone - solo a cena (a pers.)	€ 10,90
stuzzicheria calda del giorno non sempre disp.	€ S.Q.

COPERTO piada o pane + € 1,40

In questo esercizio si servono prodotti freschi o surgelati, a secondo della disponibilità di mercato o di stagione.

Primi

TUTTA LA PASTA FRESCA È TIRATA DAL NOSTO MATTARELLO!

di carne...

gnocchi squacquerone e rucola	€ 7,40
strozzapreti spinaci e speck e peperoncino	€ 7,40
tagliatelle al ragù	€ 7,40
bis di primi (solo i primi sopracitati minimo per 2 persone) - min. 2 pers.	€ 7,90
ravioli burro e salvia (non sempre disponibili)	€ 8,90
stringhetti tartufati con porcini misto bosco	€ 8,90
cappellotti pasticcianti	€ 10,90
cappelletti in brodo (non sempre disponibili)	€ 11,90

di pesce...

NON SEMPRE DISPONIBILI "C'È QUEL CHE C'È"

primo del giorno di pesce	€ 9,90
zuppetta di pesce con fagioli e maltagliati	€ 10,90
chitarre (fatte a mano) allo scoglio min. 2 pers. - a persona	€ 10,90
chitarre (fatte a mano) alla carbonara di pesce	€ 11,90

COPERTO piada o pane + € 1,40

In questo esercizio si servono prodotti freschi o surgelati, a secondo della disponibilità di mercato o di stagione.

Secondi

NELL'ELENCO TROVERETE MOLTI PIATTI "NON DISPONIBILI" PERCHÈ SONO "ECCELLENZE" NON SEMPRE REPERIBILI.
SU PRENOTAZIONE È POSSIBILE MANGIARE FIORENTINE NOSTRANE

di carne...

grigliata mista con tagliata al sale grosso	€ 9,90
salsiccia alla griglia (a morello)	€ 2,30
tagliata di fiorentina disossata al sale grosso e rosmarino	€ 13,90
tagliata di fiorentina disossata con porcini misto bosco tartufati	€ 14,90
tagliata di fiorentina disossata con aceto balsamico superiore e pecorino	€ 15,90
tagliata di carne bianca all'aceto balsamico, rucola e grana	€ 11,90
stinto intero al forno (non sempre disponibile)	€ 10,90
piatto vegetariano (mix di verdure: griglia, bollite e gratinate)	€ 7,90

NON SEMPRE DISPONIBILI...

grigliata di mora romagnola	€ 10,90
polletto allevato a terra alla cacciatora	€ 9,90
coniglio nostrano al tegame	€ 11,40
bracioline di agnellone alla griglia	€ 14,90
filetto alla griglia	€ 18,90
filetto tartufato con porcini misto bosco	€ 19,90
filetto al pepe verde	€ 19,90

di pesce...

NON SEMPRE DISPONIBILI "C'È QUEL CHE C'È"

mazzancolle al sale	€ 13,90
grigliata di pesce con quel che c'è	€ 14,90
sardoncini scottadito o fritti	€ 9,90
tagliata di tonno scottata all'aceto balsamico e sesamo	€ 13,90
spiedini misti (calamari - gamberi)	€ 13,90
granfritto Grotta Rossa	€ 13,90

COPERTO piada o pane + € 1,40

In questo esercizio si servono prodotti freschi o surgelati, a secondo della disponibilità di mercato o di stagione.

Contorni

verdure gratinate	€ 3,40
verdure alla griglia	€ 3,40
erbette di campagna ripassate	€ 3,90
insalate miste	€ 3,40
patate al forno o fritte	€ 2,90
contorno misto (minimo per due persone)	a porzione € 3,90
fagioli alla grotta	€ 4,40

Dessert

crostata di nonna rina	€ 2,90
panna cotta ai frutti di bosco	€ 3,40
crema catalana	€ 3,90
crema caramel d'una volta	€ 4,40
crema di mascarpone	€ 3,90
cheesecake con frutti di bosco	€ 4,40
tiramisù	€ 3,90
sorbetto al limone	€ 2,40
sorbetto alla liquirizia	€ 3,40
ananas	€ 3,90
frutta di stagione	€ 3,90

Bevande

birra tedesca bionda "das schwarze" 0,50 cl.	A. 5% vol.	€ 5,40
acqua in caraffa*		€ 1,40
acqua in bottiglia		€ 1,90
sangiovese della casa in bottiglia	A. 12% vol.	€ 6,90
rosso o bianco della casa (1/4 litro)	A. 12% vol.	€ 2,10
rosso o bianco della casa (1/2 litro)	A. 12% vol.	€ 4,20
bianco frizzante alla spina (1 litro)	A. 11% vol.	€ 8,10
bianco fermo alla spina (1 litro)	A. 11,5% vol.	€ 8,10
birra media	A. 5% vol.	€ 3,90
birra piccola	A. 5% vol.	€ 2,90
caffè (normale, decaffeinato, orzo)		€ 1,40
amari	A. 30% vol. da	€ 3,90
grappa moscato, chardonnay e prosecco	A. 40% vol. da	€ 3,90
grappe superiori o barricate	A. 40% vol.	€ 4,40
amaro del capo - montenegro	A. 40% vol.	€ 4,40

* In questo locale viene servita acqua purificata e sterilizzata per uso alimentare, conforme alle direttive CE ed al decreto del Ministero della Sanità Qualità e Garanzia.

COPERTO piada o pane + € 1,40

La nostra Cantina

i rossi...

"Pian dei Venti" rosso rubicone IGT	€ 8,90
"Stciupteda" (barbera/teroldego/shiraz)	€ 11,90
"Superbia" sangiovese superiore DOC	€ 13,90
"Lussuria" rosso barricato IGT	€ 16,90
"Prugneto" sangiovese superiore DOC	€ 14,40
"Scabi" sangiovese superiore DOC	€ 14,90
"Aulente" rosso rubicone IGT	€ 14,40
"Le More" sangiovese superiore DOC	€ 14,90
"Lambrusco" secco o amabile	€ 12,90
"Morellino di Scansano" DOCG	€ 15,40
"Chianti dei Colli Toscani" DOC	€ 13,90
"Chianti Classico" DOC	€ 17,90
"Rosso di Montalcino" DOC	€ 19,90
"Teroldego" DOC	€ 13,90
"Rosso Conero" DOC	€ 13,90
"Montepulciano d'Abruzzo" DOC	€ 13,90
"Primitivo del Salento" DOC	€ 13,40
"Negroamaro del Salento" DOC	€ 12,90
"Nero d'Avola" DOC	€ 13,90

La nostra Cantina

i bianchi...

"Avarizia" chardonnay/rebola IGT	€ 13,40
"Gewurztraminer" DOC	€ 16,90
"Falanghina" Janare DOC	€ 14,40
"Greco di tufo" Janare DOC	€ 14,90
"Invidia" chardonnay frizzante IGT	€ 13,40
"Prosecco Valdobbiadene" superiore DOC	€ 14,40
"Foss Marai" prosecco valdobbiadene DOCG	€ 17,90
"Franciacorta" DOC	€ 19,90
Vino rosato fermo DOC	€ 12,90
Vino rosato frizzante IGT	€ 12,90



Info e prenotazioni: Tel. 0541 751707
www.osteriagrottarossa.com
www.osteriagrottarossa.it
tarcisiogrottarossa@gmail.com



Seguici su Facebook
"Osteria Grotta Rossa"