



MENU'

**Si organizzano compleanni, cerimonie,
cene e pranzi aziendali**

www.locandasanpietro.it

La Locanda di San Pietro nasce in uno spazio unico ricavato da un casolare di campagna, in un luogo immerso nella natura e nelle tradizioni della cultura Romagnola. Dopo i lavori di ristrutturazione, eseguiti nel massimo rispetto della salvaguardia dell'antica struttura, ha aperto le porte al pubblico nel 1996, accogliendo tra le sue antiche mura una grande famiglia allargata, composta da tutti i numerosi ospiti.

L'ingrediente segreto della Locanda sta nelle mani esperte e appassionate delle persone che ci lavorano, dalla cucina alla pizzeria passando dal servizio di sala fino ad arrivare ai nostri fornitori, scrupolosamente scelti per la qualità dei prodotti che offrono. Infatti, le nostre materie prime documentano la ricchezza della nostra terra e l'eccellenza raggiunta dalle realtà locali.

Fedeli alla tradizione del nostro territorio, le cuoche della Locanda preparano ogni giorno tutte le paste, prestando particolare cura alla stesura della sfoglia, ancora con la tecnica del mattarello sul tagliere di legno. Così pure la preparazione dell'impasto della pizza è un rituale che va di generazione in generazione, svolto con sapienza e dedizione fin dalla sera prima, in modo tale che la lenta lievitazione assicuri una perfetta digeribilità.

Amiamo i nostri clienti e siamo attenti alle esigenze di ognuno, il nostro menù cerca sempre nuove proposte che speriamo riescano a soddisfarvi il più possibile, senza abbandonare mai lo stile genuino e casalingo che ci contraddistingue.



*"L'ingrediente principale per una buona cucina è
l'amore per coloro per cui cuciniamo"*

Coperto ristorante €2,50

Non si effettuano conti separati



I NOSTRI MENÙ DEGUSTAZIONE

Sfoglina € 20,00*

TRIS DI PRIMI:
RAVIOLI BURRO E SALVIA
STROZZAPRETI RADICCHIO E SPECK
TAGLIATELLE AL RAGÙ
CICORIE E BIETOLE SALTATE CON AGLIO
PIADINA ROMAGNOLA
CIAMBELLA E LIMONCELLO

Gabarè € 25,00*

GRIGLIATONA DI CARNE MISTA AZ. AGRICOLA
"AIA VECCHIA"
TRE CONTORNI A SCELTA DALLA ZDORA
PIADINA ROMAGNOLA
CIAMBELLA E LIMONCELLO

Sfizioso € 25,00*

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI
PIADINA ROMAGNOLA
TAGLIATA DI MANZO RUCOLA, GRANA E
RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO
CIAMBELLA E LIMONCELLO

* bevande escluse

Le porzioni dei menù degustazione sono ridotte
rispetto quelle normali della carta.
Non sono possibili variazioni ai menù.



MENÙ KIDS

Menù baby € 15,00

**TORTELLINI PASTICCIATI
PATATINE FRITTE
BIBITA IN LATTINA**

Menù junior € 15,00

**COTOLETTA DI POLLO ALLA MILANESE
PATATINE FRITTE
BIBITA IN LATTINA**

Menù cowboy € 12,00

**2 WÜRSTEL
PATATINE FRITTE
BIBITA IN LATTINA**



STUZZICHERIA

Tagliare di crostini misti (5 pezzi)	€ 8,00
Selezione di formaggi locali con marmellata di fichi e di pere	€ 10,00
Rustico di salumi del territorio (prosciutto crudo di Parma DOP, coppa, salame romagnolo e pancetta)	€ 10,00
Carpacciata di bresaola (con rucola, scaglie di grana e riduzione di aceto balsamico)	€ 10,00
Caprese (mozzarella di bufala DOP, pomodoro a fette, olio EVO e origano)	€ 13,00



PIADINE

Romagna mia

€ 10,00

Mistincanza di campo, squacquerone DOP e prosciutto crudo di Parma DOP

Del contadino

€ 10,00

Cicorie e bietole di campo saltate con aglio, formaggio pecorino

Riviera adriatica

€ 10,00

Rucola, radicchio rosso, cipolla di Tropea, sardoncini marinati e glassa di aceto balsamico

Del pescatore

€ 10,00

Insalata iceberg, salmone affumicato e petali di Grana Padano

INSALATE

Vegetariana

€ 7,00

(lattuga, rucola, pendolini, olive, ceci)

Greca

€ 8,00

(pomodori, cetrioli, peperoni, olive, feta)

Del fattore

€ 9,00

(fagioli Spagna, cipolla di Tropea, filettini di tonno)

Saporita

€ 9,00

(lattuga, carote, mais, straccetti di pollo)



LE NOSTRE PASTE AL MATTARELLO

Tagliatelle della nonna al ragù	€ 10,00
Strozzapreti speck e radicchio	€ 11,00
Gnocchi di patate al gorgonzola	€ 11,00
Passatelli con prataioli, porcini e salsiccia	€ 11,00
Ravioli di ricotta e spinaci burro e salvia	€ 12,00

PASTE AL GRANO DURO

Penne all'arrabbiata	€ 8,00
Spaghetti aglio, olio e peperoncino	€ 8,00

SECONDI

Coniglio con olive e capperi (a porz.) € 15,00

Grigliata mista alla brace € 16,00

Az. Agricola "Aia Vecchia"
(salsiccia, costarella, pancetta e braciola)

Castrato alla brace € 15,00

Costata di manzo € 5,00/hg

Tagliata di manzo

- rucola, grana e aceto balsamico € 23,00
- sale grosso di Cervia e rosmarino € 20,00
- funghi porcini € 25,00

Tagliata di pollo € 13,00
rucola, grana, pendolini e aceto balsamico

Cotoletta di manzo alla milanese € 10,00

Scaloppina € 10,00

- ai funghi
- al vino bianco
- al limone

Piatto unico vegano  € 13,00
hamburger di legumi con tre contorni a scelta
dalla Zdora

CONTORNI

Insalata mista € 4,00

Pinzimonio con verdure di stagione € 5,00

Patate fritte artigianali € 5,00

Patate al forno € 5,00

Verdure grigliate € 5,00

Cicorie e bietole di campo saltate € 5,00

PIZZE TRADIZIONALI

Le modifiche degli ingredienti possono portare ad una variazione di prezzo
in base al tipo di farcitura scelta.

Marinara	€ 4,00	Salsiccia	€ 7,50
Margherita	€ 5,00	Prosciutto crudo di Parma	€ 8,00
Olive	€ 6,50	Funghi e prosciutto cotto	€ 8,50
Napoletana	€ 7,00	Wurstel e patatine	€ 8,50
Funghi freschi	€ 7,00	Funghi e prosciutto crudo	€ 8,50
Funghi trifolati	€ 7,00	Funghi e salsiccia	€ 8,50
Carciofini	€ 7,00	Tonno e cipolla	€ 8,50
Prosciutto cotto	€ 7,00	Quattro stagioni	€ 9,00
Wurstel	€ 7,00	Capricciosa	€ 9,00
Romana	€ 7,50	Vegetariana	€ 9,00
Tonno	€ 7,50	Quattro formaggi	€ 9,00
Salame piccante	€ 7,50	Calzone	€ 9,00
Salame nostrano	€ 7,50	Bufalina DOP	€ 10,00

BIANCHE

Saracena	€ 10,00
(mozzarella, salame piccante, grana, pomodorini)	
Balsamica	€ 10,00
(mozzarella, crudo, rucola, grana, riduzione di aceto balsamico)	
Trevisana	€ 10,00
(mozzarella, pancetta, gorgonzola, radicchio)	
Special	€ 11,00
(mozzarella, erbette, grana)	

FORNARINE

Fornarina	€ 3,00
Fornarina stracchino e rucola	€ 7,00
Fornarina stracchino, rucola e crudo	€ 8,50
Burrata	€ 11,00
(fornarina, burrata, crudo, pomodorini)	
Sardoncina	€ 12,00
(fornarina, insalata, cipolla di Tropea, sardoncini marinati, riduzione di aceto balsamico)	

PIZZE DELLA LOCANDA

Le modifiche degli ingredienti possono portare ad una variazione di prezzo
in base al tipo di farcitura scelta.

Contadina (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, fagioli)	€ 10,00	La Rocca (pomodoro, mozzarella, funghi trifolati, salsiccia di cinghiale, noci)	€ 11,00
Parmigiana (pomodoro, mozzarella, melanzane, grana)	€ 10,00	Malatesta (pomodoro, mozzarella, funghi freschi, salsiccia, speck, olive nere)	€ 11,00
Montefiore (pomodoro, mozzarella, asparagi, grana)	€ 10,00	Locanda San Pietro (pomodoro, mozzarella, funghi trifolati e porcini, olio tartufato)	€ 11,00
Campagnola (pomodoro, mozzarella, salsiccia, radicchio)	€ 10,00	Terra e Mare (pomodoro, mozzarella, gamberi, zucchine)	€ 11,00
Gustosa (pomodoro, mozzarella, salame piccante, gorgonzola)	€ 10,00	Nostromo (pomodoro, mozzarella, salmone affumicato, rucola, grana)	€ 12,00
Rustica (pomodoro, mozzarella, pancetta, porro)	€ 10,00	Disponibili in estate:	
Boscaiola (pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola)	€ 10,00	Fiori di zucca (pomodoro, mozzarella, fiori di zucca, zucchine, acciughe, pomodorini)	€ 12,00
Salsiccia e friarielli (pomodoro, mozzarella, salsiccia, friarielli)	€ 10,00	Frutti di mare (pomodoro, mozzarella, seppie, vongole e cozze sgusciate, mazzancolle)	€ 13,00
Affumicata (pomodoro, mozzarella, scamorza, speck, rucola)	€ 11,00		

PIZZE GIGANTI SUL TAGLIERE: Margherita € 13,00 / Farcita € 20,00





DOLCI

Sorbetto (caffè, limone)	€ 4,50
Panna cotta (cioccolato, caramello, frutti di bosco)	€ 5,00
Profiteroles al cioccolato ripieni di panna	€ 5,00
Tiramisù	€ 5,00
Zuppa Inglese	€ 5,00

Per altre proposte del giorno chiedere al cameriere

GELATERIA

Tartufo (bianco, nero)	€ 5,00
Tartufo affogato (liquore, caffè, amari)	€ 6,00
Gelati vari “Sammontana” (per conoscere disponibilità e prezzi chiedere al cameriere)	

IL BAR

Per conoscere la carta dei vini e le birre artigianali chiedere al cameriere

Vino alla spina:

- Pinot bianco fermo IGT
- Pignoletto frizzante DOP

1/4 di litro	€ 3,00
1/2 di litro	€ 6,00
1 litro	€ 12,00

Sangiovese Rubicone IGP "Locanda San Pietro"

1/4 di litro	€ 3,00
1/2 di litro	€ 6,00
Bottiglia 3/4 di litro	€ 12,00

Acqua naturale e frizzante € 2,50

Bibite in lattina € 3,00

Coca-cola alla spina:

- Piccola (0.2lt) € 3,50
- Media (0.4lt) € 4,50

Coca-cola 1 Litro in bottiglia € 6,00

Birra Peroni bionda alla spina:

- Piccola (0.2lt) € 4,00
- Media (0.4t) € 5,00
- Caraffa (1.5lt) € 16,00

Birra Peroni rossa alla spina*:

- Piccola (0.2lt) € 4,50
- Media (0.4t) € 5,50
- Caraffa (1.5lt) € 17,00

Birre in bottiglia € 5,00/6,00

Espresso/Orzo/Decaffeinato € 1,50

Caffè macchiato/corretto € 2,00

Liquori/Amari € 3,00

*disponibile in estate

ALLERGENI

Produttore : Locanda di San Pietro. Cartello unico degli ingredienti (art. 16, 1° Dlgs 109/92 e Dm 20.12.94)

PIZZA

Tipologia	Ingredienti
Base	Farina di grano tenero tipo “00”, farina di semola di grano duro, olio di girasole e oliva, zucchero, sale, acqua, lievito di birra, latte.
Farcitura	Pomodoro (pelati), mozzarella (fior di latte), mozzarella di bufala, formaggi misti, funghi (freschi, trifolati sott’olio, porcini), carciofi (sott’olio), olive nere (salamoia), aglio, origano, tonno (sott’olio), acciughe (sott’olio), capperi (al sale), wurstel, peperoni, melanzane, zucchine, cipolla, rucola, asparagi, pomodorini (freschi), radicchio trevigiano, gamberetti, uova, noci, pinoli, salumi insaccati, salmone affumicato, mazzancolle, cozze, vongole, seppia, fiori di zucca, sardoncini marinati, pancetta, porro, fagioli, olio tartufato, cicorie, bietole, riduzione di aceto balsamico.

Allergeni : farina di grano, crostacei, uova, latte, frutta a guscio, solfiti, pesce etc.
Da consumarsi immediatamente al ritiro o conservare in frigo massimo per 24 ore, poi riscaldare a 75C° per 2 minuti.

PRODOTTI DEL RISTORANTE E PIZZERIA REG. UE 1169/2011

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze presenti o che possono essere presenti.

Alimento	Cereali contenenti glutine	Crostacei e prodotti	Uova e prodotti	Pesce e prodotti	Arachidi e prodotti	Soia e prodotti	Latte e prodotti	Frutta a guscio	Sedano e prodotti	Senape e prodotti	Semi di sesamo	Anidride solforosa e solfiti	Lupini e prodotti	Molluschi e prodotti
Pasta secca	x													
Pasta fatta in casa	x		x											
Pasta fatta in casa ripiena	x		x				x							
Sughi farcitura primi piatti		x						x	x					x
Impasto pizza	x						x							
Farcitura pizza	x	x	x	x				x						x
Secondi piatti		x	x	x					x					
Contorni									x					
Dolci fatti in casa	x		x				x	x						
Antipasti	x	x		x			x					x		
Salumi e insaccati							x					x		

Responsabili della preparazione: consultare per maggiore sicurezza **Ricci Anna** per la cucina e **Tordi Marco** per la pizzeria.

N.B. Le materie prime utilizzate possono essere fresche, congelate e/o surgelate in base alla reperibilità di acquisto sul mercato.

ALLERGENI

ALLEGATO II DEL REGOLAMENTO UE 1169/2011

Elenco Allergeni

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne: a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1); b) maltodestrine a base di grano (1); c) sciroppi di glucosio a base di orzo; d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne: a) olio e grasso di soia raffinato (1); b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; b) latticolo.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
9. Sedano e prodotti a base di sedano.
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.