

PIADINE FATTE A MANO

... e con amore ❤️

🍷 Birra Roastbeef scelto, preparato, cotto con le nostre mani, Maionese, Insalata, Pomodoro 7,50 €	Invernid Crudo di Parma 18-20 mesi, Ruola, Squacquerone DOP della Centrale del latte di Cesena 6,00 €
Sburòn Roastbeef scelto, preparato, cotto con le nostre mani, Ruola, Parmigiano Reggiano 24-30 mesi 7,50 €	🍷 Burdela Verdure Gratinat : melanzana, pomodoro, peperone, zucchina, cipolla, preparate ogni giorno dalle nostre zdore 5,50 €
🍷 Sgudebla Sardoncini dell'Adriatico senza lisca cotti in forno con pane profumato, Radicchio, Cipollotto 7,50 €	Chicca Salsiccia romagnola, Squacquerone DOP della Centrale del latte di Cesena, Pomodoro 6,00 €
fighett Fesa di Tacchino , pesto di ruola, pomodorini NOVITÀ 6,00 €	🍷 Mostarda di Pere fatta in casa, Pecorino nero 5,50 €
Erbe, Squacquerone DOP della Centrale del latte di Cesena con solo latte romagnolo 5,50 €	Squacquerone DOP, Verdure alla Piastra melanzana, pomodoro, peperone, zucchina, cipolla 5,50 €
🍷 Formaggio di Fossa di Sogliano DOP, Radicchio 5,50 €	Ruola, Pomodoro, Funghi Freschi, Parmigiano Reggiano 24-30 mesi 5,50 €
Mortadella con Pistacchi IGP Bologna 4,50 €	Ruola, Squacquerone DOP, Pomodori Ciliegina 5,50 €
🍷 Porchetta della storica macelleria Battistini 5,50 €	Bresaola IGP Valtellina, Ruola, Parmigiano Reggiano 24-30 mesi 7,00 €
🍷 Salame di Mora Romagnola dell' Azienda Agricola Zavoli, presidio slowfood 5,50 €	Wurstel, Senape, Insalata, Pomodoro 5,00 €
🍷 Lonzino di Mora Romagnola dell' Azienda Agricola Zavoli, presidio slowfood, Radicchio Rosso saltato in padella NOVITÀ 6,00 €	Filetti di Tonno portoghese, Pomodoro, Maionese 5,50 €
Crudo di Parma 18-20 mesi, Pomodori Gratinati 6,00 €	Filetti di Tonno portoghese, Julienne di Carote, Acciughe spagnole, Maionese 6,00 €
Crudo di Parma 18-20 mesi, Mozzarella di latte fresco 5,50 €	Speck, Gorgonzola DOP 5,50 €
Crudo di Parma 18-20 mesi, Marmellata di Fichi, Parmigiano Reggiano 24-30 mesi 6,00 €	Prosciutto Cotto, Fontina 5,50 €
🍷 Pancetta, Verdure alla Piastra zucchina, peperone, melanzana, cipolla 5,50 €	Piadina 1,00 €
🍷 Culatello di Zibello DOP, Radicchio, Pecorino nero 8,50 €	Piadina alla Nutella 4,00 €
🍷 Salsiccia romagnola, Cipolla Stufata 5,50 €	Piadina con Ricotta al sale di Cervia , granella di cioccolato, Riduzione di Arancia e Mandorle 5,00 €
Salsiccia romagnola, Erbe, Gorgonzola DOP 6,00 €	
Coppa, Melanzane Gratinat 6,00 €	
Petto di Pollo, Pomodorini, Insalata, Vinaigrette al balsamico 6,00 €	

PIADINE DOLCI

La Coccia **NOVITÀ**
Caffè + Mini Piadina alla Nutella 2,50 €



CASSONI FATTI A MANO

Qualche minuto in più... ma ne vale la pena

🍷 Erbe (spinaci o rosole) 4,50 €	🍷 Pomodoro e Mozzarella 5,00 €
Erbe, Mozzarella, Salsiccia romagnola 5,00 €	Patate e Mozzarella 4,50 €
Prosciutto Cotto, Mozzarella, Funghi 5,00 €	Filetti di Tonno, Cipolla, Mozzarella 5,00 €
Salsiccia romagnola, Mozzarella, Funghi 5,00 €	Salame Piccante, Mozzarella, Pomodoro 5,00 €
🍷 Salsiccia romagnola, Mozzarella, Patate 5,00 €	Wurstel, Mozzarella, Pomodoro 5,00 €
Mozzarella, Verdure Miste melanzana, patata, peperone, zucchina, cipolla 5,00 €	4 Formaggi gorgonzola DOP, mozzarella, Parmigiano Reggiano 24-30 mesi, fontina 5,00 €



casina del bosco
Rimini

☎ 0541 56295 - 📍 Viale A. Beccadelli 15, Rimini
🌐 casinadelbosco.it

IMPASTO CLASSICO

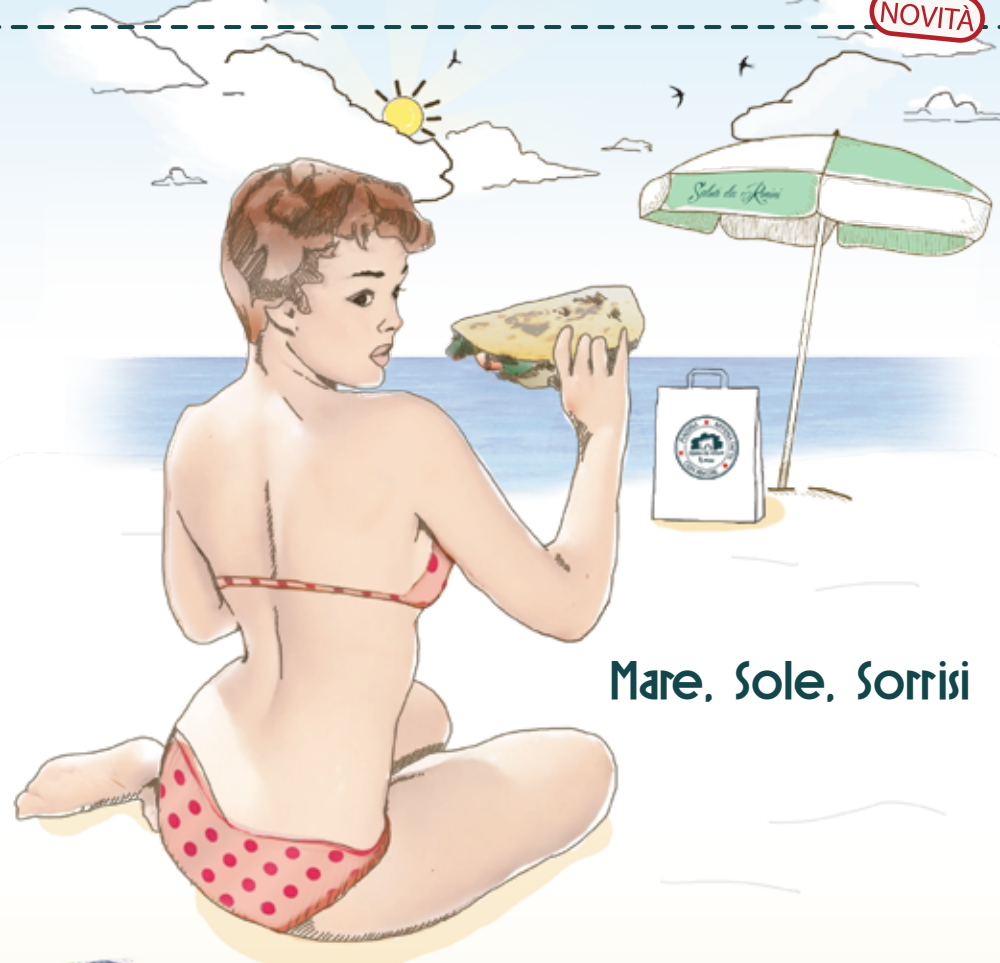


Farina OO di grano tenero (Mulino Gianni mugnai da 5 generazioni), strutto, acqua, sale...

IMPASTO DI FARRO **BIO**

Farina bianca di farro Spelta biologica, e Farina integrale di farro biologica (Agribosco), olio extra vergine di oliva, acqua e sale

NOVITÀ



Mare. Sole. Sorrisi

FORMAGGI

Squacquerone DOP con solo latte romagnolo
Mozzarella con latte fresco
Pecorino nero al sale dolce di Cervia
Formaggio di Fossa di Sogliano DOP
Ricotta prodotta con latte e non con siero

VERDURE GRATINATE e INSALATE

Sempre fresche e accuratamente selezionate, le nostre verdure e le nostre insalate sono preparate tutti i giorni con amore dalle mani delle nostre zdore pronte da gustare!

SARDONCINI

Il pesce tipico dell'Adriatico romagnolo a km 0, è preparato senza lisca e cotto in forno con pane profumato: assieme alla nostra piadina sono irresistibili!

ROASTBEEF

Scelto, preparato e cotto direttamente nelle nostre cucine. Il Roastbeef è un prodotto a cui siamo molto affezionati: assolutamente da assaggiare!

INSALATE

Sempre fresche, preparate tutto il dì, servite con piadina

Insalatona insalata, ruola, pom. ciliegia, carote, tonno, mozz. di bufala, olive, patate, uova 9,00 €	Contadina radicchio, tonno, cipolla, fagioli, olive 8,00 €
Insalata Sfiziosa bresaola IGP, spinaci freschi, noci e pecorino 9,50 €	Mediterranea insalata, mozz di bufala, pomodoro, alici spagnole, cetrioli, erba cipollina 9,00 €
🍷 Insalata Come una Volta radicchio, cipollotto, pancetta saltata in padella con aceto balsamico 7,50 €	🍷 Caesar Salad pollo alla piastra, insalata, crostini di pane, Parmigiano Reggiano 24-30 mesi, salsa caesar, pomodori secchi 9,00 €
Prosciutto e Melone 8,50 €	Del Bosco ruola, pomodorini ciliegia, funghi freschi, Parmigiano Reggiano 7,00 €
Insalata di Farro farro, pomodorini, mozzarella di bufala, olive nere, basilico 6,50 €	Caprese pomodori, mozzarella di bufala, origano, basilico, capperi 7,50 €
🍷 Cous Cous Vegetariano con Squacquerone semola di grano duro servito con caponata di verdure e piadina al farro 9,00 €	Mista VEGAN insalata, ruola, pomodorini ciliegia, carote 5,50 €
Piatto di Verdure Gratinat VEGAN melanzane, pomodoro, peperone, zucchina, cipolla 5,50 €	Insalata Vegana VEGAN spinaci, finocchio, ananas, tofu, noci e zenzero e piadina al farro 9,00 €
Zuppa di Ceci e Patate 6,00 €	

I DOLCI ...LI FACCIAMO TUTTI NOI

l'n'è miga còmproi

Ciambella romagnola da "pucciare" con salsa al Cioccolato e crema Chantilly 5,50 €	🍷 Mascarpone Bianco con Salsa ai Frutti di Bosco 5,50 €
Mousse di Yogurt con Gelo di Mango 5,50 €	Gelato allo Squacquerone, Pura di Pere e Mirtilli 5,50 €
Crema Catalana 5,50 €	Cialda con Spuma al Mascarpone e Fragole 6,00 €
Cestino Croccante con Crema Chantilly e Frutta Fresca 6,00 €	🍷 Cheesecake alla nostra maniera 5,50 €
🍷 Crema di Ricotta al Sale di Cervia con Fichi Caramellati, noccioline e granella di cioccolato 5,50 €	Coppa di Gelato "Meringata" crema, fior di latte, salsa al caramello, meringa e panna montata 5,50 €
Carpaccio di Ananas con riduzione d'Arancio e gelato alla crema 5,50 €	Panna Cotta al caffè con Sambuca 5,50 €
Vegoloso VEGAN NOVITÀ nocciola, pan di spagna, e lamponi 5,50 €	Gelati di riso VEGAN NOVITÀ liquirizia - amarena 4,50 €
Sorbetti: Pompelmo e Pepe Rosa - Lampone - Ananas - Melone - Caffè 4,00 €	

COPERTO E SERVIZIO

1,00 €

FRUTTA

Sempre fresca

Ananas al Naturale 4,00 €	Fragole al Naturale 4,00 €	con Panna o Gelato o Yogurt 5,00 €
Macedonia 4,50 €	con Panna o Gelato o Yogurt 5,50 €	
Melone o Cocomero (in stagione) 4,00 €		

BEVANDE

Acqua Levico bottiglia 75 cl 2,50 €	Acqua Alisea bottiglia 50 cl 1,50 €
Coca Cola, Sprite spina 30 cl / 50 cl 3,00/4,00 €	Bibite bottiglia 33 cl Coca cola, zero, sprite, fanta 3,00 €
Bibite lattina 33 cl Coca light, Coca cola senza caffeina, fanta lemon, tè Limone, tè pesca 3,00 €	BioCentury bottiglia 35 cl aranciata, gassosa, cedrata, chinotto, limonata, polpello rosa 3,50 €
Succhi di frutta bottiglia 20 cl ananas, pompelmo, pera, pesca 2,50 €	

BIRRE

Birra Beck's bottiglia 33 cl 3,50 €	Birra Corona bottiglia 33 cl 4,00 €
Birra Analcolica bottiglia 33 cl 3,50 €	Birra Weisse Maxlraier bottiglia 50 cl 5,00 €

Amarcord
L'ARTE DELLA BIRRA

taste&share



#birraAmarcord

Birre Speciali Alla Spina

🍷 Gradisca (bionda) 20 cl 3,00 € 40 cl 4,50 € caraffa 1,5 L 15,00

🍷 Ama (bionda al miele d'arancio) 30 cl 4,50 € caraffa 1,5 L 17,00

Artigianali in Bottiglia

Gradisca (bionda) 50 cl 6,00 €
Midòna (doppio malto bionda) 50 cl 6,00 €
Volpina (doppio malto rossa) 50 cl 6,00 €
Tabachèra (doppio malto ambrata) 50 cl 6,00 €

Artigianali in Bottiglia

Bionda (Miele d'Arancio) 35,5 cl 5,50 € 75 cl 11,00 €
Bruna Doppio Malto (Zucchero Candito) 35,5 cl 5,50 € 75 cl 12,00 €
Mora Doppio Malto (Caffè) 35,5 cl 5,50 € 75 cl 12,00 €

Artigianali in Bottiglia

Riserva Speciale 75 cl 20,00 €

BIRRA ARTIGIANALE ALLA SPINA

Menta Piperita (Blanche) - Opperbacco 40 cl 4,50 €

Invitimo chi avesse intolleranze, allergie a segnalarlo al personale per avere indicazioni sui nostri prodotti.

In questo locale, in base alla disponibilità del mercato, si servono prodotti freschi e/o surgelati.

Si accettano bancomat e carta di credito. Non si fanno conti separati.