

# MENEWS

• LE ULTIME NOTIZIE DIRETTAMENTE DALLA NOSTRA CUCINA •

## OSTERIA PIZZERIA

L'osteria pizzeria nasce dalla volontà di riprendere e ripercorrere profumi e sapori del territorio, "Marchignolo", una terra tra Marche e Romagna ricca di ingredienti e prodotti tipici tutti da cucinare.



Alla nostra tavola ritroverete la stessa autenticità delle portate nel calore del nostro staff, che vi accoglierà con sorrisi, battute e gag che i fan di Vale ben conoscono!!!

*The osteria pizzeria is born from the desire to resume and retrace the scents and flavors of the territory, the "Marchignolo", a land between the Marche and Romagna rich in ingredients and typical products all to be cooked.*



*The same authenticity of our dishes can be found in the warmth of our staff, who will welcome you with smiles, jokes and gags that the all the fans of Vale well know!!!*

# TAVULLIA

## TERRA DI PILOTI E MOTORI

# L'Osteria

## Tavullia

FREE  
Wi Fi

LINE: Osteria Tavullia  
PASSWORD: Yellow@46Tavullia

 L'OsteriaTavullia

 OsteriaTavullia

 L'OsteriaTavullia

MENEWS

# ANTIPASTI

APPETIZERS

## LA GIARDINIERA DI VERDURE

HOMEMADE PICKLED VEGETABLES

**Euro 5,00**



OLIVA ALL'ASCOLANA TRADIZIONALE  
cotta al forno

BAKED ASCOLANA OLIVE

**Euro 8,00**



Crostone di Pane alla fonduta di tartufo

BIG CRUSTY BREAD with truffle fondue

**Euro 10,00**



## TARTARE DI MANZO ROMAGNOLA

con pesto di rucola, Parmigiano Reggiano "36 mesi"  
balsamico e croste di pane

BEEF TARTARE

with rocket pesto, "36-month" Parmesan Cheese  
Balsamic Vinegar and bread crusts

**Euro 14,00**



## ANTIPASTO CLASSICO

selezione di prodotti locali

ANTIPASTO CLASSICO

Selection of local products

**Euro 22,00**



## SFOGLIATA MARCHIGIANA

MARCHIGIANA FLAT TOASTED BREAD

**Euro 0,50**



# PRIMI PIATTI

FIRST COURSES



## TAGLIATELLE ALLA CONTADINA

porcini e fagioli

TAGLIATELLE with porcini mushrooms and beans

**Euro 11,00**

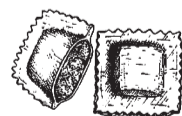


## CAPPELLACCIO VERDE

di ricotta spinaci al ragù

GREEN CAPPELLACCIO  
with ricotta and spinach with meat sauce

**Euro 11,00**



## RAVIOLI DI MORAROMAGNOLA

agli agrumi

CITRUS FLAVORED MORA ROMAGNOLA RAVIOLI

**Euro 11,00**



## STROZZAPRETI ALL'ARRABBIATA

con salsa burrata

Pasta with spicy tomato, burrata cheese sauce.

**Euro 11,00**

# PIADINE - INSALATE

FLATBREAD - SALAD

## PIADINA MOZZARELLA E PROSCIUTTO CRUDO

Parma ham, mozzarella cheese

**Euro 6,50**



## PIADINA PROSCIUTTO COTTO E FONTINA

Ham, fontina cheese

**Euro 6,50**



## PIADINA STRACCHINO E RUCOLA

Stracchino cheese, rocket salad

**Euro 6,50**



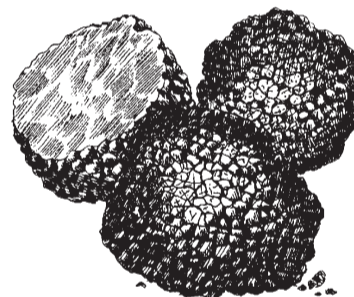
## INSALATONE

Lattuga, olive, mais, pomodoro,  
mozzarella, carotine, pollo

Lettuce, olive, corn, tomato, mozzarella,  
cheese, carrots, chicken

**Euro 9,00**

Costo aggiuntivo per le  
variazioni sulle pizze Classiche  
Extra cost for more  
ingredients on classic pizzas



## IL TARTUFO

I nostri tartufi più pregiati nascono spontanei in boschi di querce, lecci e noccioli.

Il clima e il terreno delle nostre terre hanno le caratteristiche idonee a facilitare la crescita del tartufo divenuto famoso in tutto il mondo!!!

## THE TRUFFLE

Our finest truffles are born spontaneously in woods of oaks, holm oaks and hazels.

The climate and the soil of our lands have the characteristics suitable to facilitate the growth of truffles, which have become famous all over the world!!!

PER ALLERGIE O INTOLLERANZE POTETE RICHIEDERE  
IL LIBRO DEGLI INGREDIENTI AL NOSTRO PERSONALE

FOR ALLERGIES AND INTOLERANCES YOU CAN  
ASK OUR STAFF FOR THE BOOK OF INGREDIENTS

I nostri prodotti sono freschi e/o congelati a seconda della stagione e della disponibilità del mercato. Art. 4 Legge del 18.03.1977 n. 63.

Our products are fresh and/or frozen, depending on the season and market availability. Art. 4 Law of 18.03.1977 n. 63.

MORA ROMAGNOLA



Se si parla di "Mora Romagnola" la maggior parte di noi correrà con la memoria alla famosa ragazza di Cattolica incontrata quella sera in riviera.

Molti meno saranno quelli che penseranno al ben più "formoso" suino romagnolo dal manto scuro e dai misteriosi occhi a mandorla...

La particolarità delle sue carni è data da un colore rosa scuro della parte magra e da un importante strato di grasso all'esterno.

Il lardo è ricco di grassi polinsaturi che hanno un punto di fusione più basso, questo fa sì che cuocendo si sciolga, regalandoci un gusto dolce e delicato sul palato.

*If we talk about "Mora Romagnola", most of us will think about the beautiful girl from Cattolica we met that night on the Riviera.*

*Only a few people will think of the "curvy" Romagna pig with its dark mantle and misterious almond eyes..*

*The peculiarity of its meat is given by a dark pink color of the lean part and an important layer of fat on the outside. Lard is rich in polyunsaturated fats that have a lower melting point; while cooking it melts giving you a sweet and delicate taste.*

LA GIARDINIERA DI VERDURE

La Regina dei nostri antipasti!



La nostra Giardiniera nasce da prodotti semplici, in equilibrio tra vino olio e aceto in una ricetta tutta da gustare!!!

PICKLED VEGETABLES

The Queen of our appetizers!

Our pickled vegetables come from simple products, perfectly balanced with wine, oil and vinegar in a tasty recipe.

SECONDI

SECOND COURSES

STUFATO DI SALSICCE PANE E OLIVE AL COCCIO

SAUSAGES AND OLIVES STEW WITH CRUSTED BREAD

Euro 14,00



POLPETTA AL SUGO DI SEMPRE

MEATBALLS with tomato sauce

Euro 14,00



TAGLIATA DI MANZO AI FERRI

con misticanza, formaggio di Fossa e Agresto

GRILLED BEEF TAGLIATA

with mixed salad leaves, Fossa Cheese and Agresto

Euro 22,00



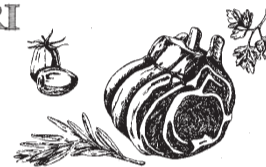
TAGLIATA DI MANZO AI FERRI

rucola e Grana 36 mesi

GRILLED BEEF TAGLIATA

rocket and Parmesan 36 months

Euro 20,00



CONTORNI

SIDE DISHES



INSALATA MISTA

MIXED SALAD

Euro 4,00



VERDURE SALTATE

SAUTÉED VEGETABLES

Euro 4,00

GRATIN

VEGETABLES AU GRATIN

Euro 5,00



PATATE ARROSTO

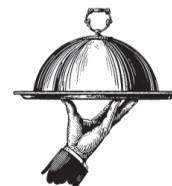
ROASTED POTATOES

Euro 5,00

VERDURE GRIGLIATE

GRILLED VEGETABLES

Euro 5,00



Coperto e servizio € 2,00  
(Il conto va richiesto al cameriere)

Cover and service Charge € 2,00  
(Please ask the bill to the waiter)



# PIZZE

PIZZAS



## MARGHERITA

pomodoro e mozzarella  
tomato sauce and mozzarella  
**Euro 5,50**

## FUNGHI

pomodoro, mozzarella e funghi freschi  
tomato sauce, mozzarella and fresh mushrooms  
**Euro 7,00**



## NAPOLI

pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi e origano  
tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers and oregano  
**Euro 7,50**

## ROSSINI

pomodoro, mozzarella, uovo sodo e maionese  
tomato sauce, mozzarella, hard-boiled egg, mayonnaise  
**Euro 7,50**

## SALSICCIA

pomodoro, mozzarella e salsiccia  
tomato sauce, mozzarella, sausages  
**Euro 7,50**

## DIAVOLA

pomodoro, mozzarella e salame piccante  
tomato sauce, mozzarella, hot salami  
**Euro 8,00**

## TONNO E CIPOLLA

pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla  
tomato sauce, mozzarella, tuna and onion  
**Euro 8,50**



## STRACCHINO E RUCOLA

mozzarella, stracchino e rucola  
mozzarella, stracchino cheese, rocket  
**Euro 8,50**

## ORTOLANA

pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, funghi e rucola  
tomato sauce, mozzarella, zucchini, aubergines, mushrooms and rocket  
**Euro 8,50**

## 4 FORMAGGI

mozzarella, gorgonzola, grana e stracchino  
mozzarella, gorgonzola, parmesan and stracchino cheese  
**Euro 9,00**



## AGRICOLA

mozzarella, erbe cotte, salsiccia e grana  
mozzarella, cooked herbs, sausage and parmesan  
**Euro 9,00**



## QUATTRO STAGIONI

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi freschi, carciofini e olive nere  
tomato sauce, mozzarella, ham, fresh mushrooms, artichokes, black olives  
**Euro 9,00**



## ROSSICCIA

pomodoro, mozzarella, salsiccia, uovo sodo e maionese  
tomato sauce, mozzarella, sausage, hard-boiled egg and mayonnaise  
**Euro 9,00**

## PARMIGIANA

pomodoro, mozzarella, melanzane, grana, prosciutto cotto  
tomato sauce, mozzarella, aubergines, parmesan, ham  
**Euro 9,50**



## ARRABBIATA

pomodoro, mozzarella, peperoni, salsiccia e cipolla  
tomato sauce, mozzarella, peppers, sausage and onion  
**Euro 9,50**

## TRAMONTO

pomodoro, mozzarella, scamorza affumicata e speck  
tomato sauce, mozzarella, smoked scamorza and smoked ham  
**Euro 9,50**



## CALZONE

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi e funghi  
tomato sauce, mozzarella, ham, artichokes and mushrooms  
**Euro 9,50**



## FUNGHI PORCINI CON LARDO

pomodoro, mozzarella, funghi porcini e pasta di lardo di Mora  
Romagnola speziata  
tomato sauce, mozzarella, porcini mushrooms, spiced Mora Romagnola lard  
**Euro 10,00**

## GRATIN E LARDO di Mora Romagnola

pomodoro, mozzarella, verdure al gratin e lardo di Mora Romagnola  
a fette  
tomato sauce, mozzarella, gratin vegetables, sliced Mora Romagnola lard  
**Euro 10,00**

## CASANOVA SAVELLI

pomodoro, mozzarella, speck, rucola, pendolini e grana  
tomato sauce, mozzarella, smoked ham, rocket, parmesan and  
pendolini tomatoes  
**Euro 10,00**

## QUERCIA

pomodoro, mozzarella, gorgonzola, radicchio e pancetta affumicata  
tomato sauce, mozzarella, gorgonzola, radicchio and smoked Mora Roma-  
gnola bacon  
**Euro 10,00**

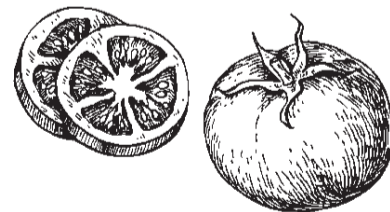
## LA ROSSI

pomodoro, mozzarella, salsiccia, carciofi, pan grattato e  
bufala a crudo  
tomato sauce, mozzarella, sausage, artichokes, bread crumbs  
and fresh buffalo milk mozzarella  
**Euro 10,00**



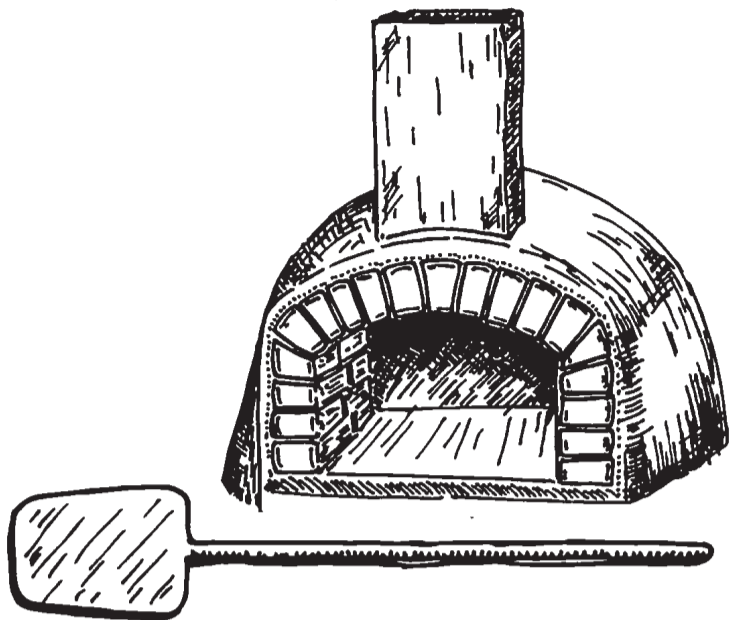
## LA TAVULLIA

pomodoro, burrata pugliese, pomodoro a fette in forno, origano  
e prosciutto crudo non infornato  
tomato sauce, burrata pugliese, baked sliced tomatoes, oregano and Parma ham  
**Euro 11,00**



Costo aggiuntivo per le  
variazioni sulle pizze Classiche  
Extra cost for more  
ingredients on classic pizzas





COME DA  
TRADIZIONE LE NOSTRE  
PIZZE SONO COTTE NEL  
FORNO A LEGNA

# LE NOSTRE FORNARINE

FORNARINA PIZZAS



## CAVATAPPI

crudo, burrata, lattuga, pomodoro a fette  
crudo, burrata, lattuga, pomodoro a fette

**Euro 12,00**

## MISANO

mortadella, stracciatella, pistacchi  
mortadella, stracciatella, pistacchi

**Euro 12,00**

## IMOLA

stracciatella, rucola, pomodoro a fette  
stracciatella, rucola, pomodoro a fette

**Euro 12,00**



## RANCH

salmone, stracciatella, limone  
salmone, stracciatella, limone

**Euro 12,00**



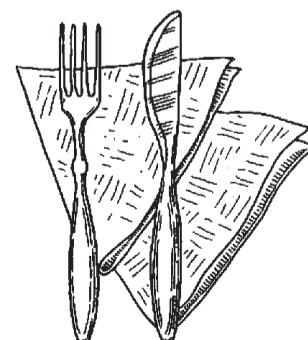
## TARTUFO

fonduta e tartufo  
fonduta e tartufo

**Euro 12,00**



Richiedere  
il Conto al cameriere.  
La fattura va richiesta prima.  
Non si effettuano  
conti separati



Coperto e servizio € 2,00  
(Il conto va richiesto al cameriere)

Cover and service Charge € 2,00  
(Please ask the bill to the waiter)

# I NOSTRI VINI

OUR WINES



## - BIANCHELLO DEL METAURO DOC

VINO BIANCO DAL COLORE GIALLO PAGLIERINO CRISTALLINO. GUSTO FRESCO, PIACEVOLE, ARMONICO, A BASSA GRADAZIONE ALCOLICA.

DAL PROFUMO FRUTTATO.

• VITIGNO:

BIANCHELLO 100%

WHITE WINE WITH YELLOW-STRAW COLOR. FRESH, PLEASANT, HARMONIC TASTE, WITH LOW ALCOHOLIC GRADATION AND FRUITED FRAGRANCE.

• VINE VARIETY:  
100% BIANCHELLO

## - SANGIOVESE DEI COLLI PESARESI DOC

VINO ROSSO DAL COLORE RUBINO ACCESO, GIOVANE. GUSTO FRESCO E ARMONICO, DAL PROFUMO DELICATO CON SENTORI DI CILIEGIA E FRUTTI DI BOSCO.

• VITIGNO:

SANGIOVESE 90%  
MONTEPULCIANO 10%

YOUNG, FRESH AND HARMONIC TASTE RUBY WINE WITH DELICATE FRAGRANCE AND CHERRIES AND BERRIES SCENTS.

• VINE VARIETY:  
SANGIOVESE E MONTEPULCIANO



## - ROSSO CONERO DOC

VINO ROSSO CORPOSO PRODOTTO LUNGO I VERSANTI DEL MONTE CONERO CHE SI AFFACCIA SUL MARE ADRIATICO.

IL COLORE RUBINO È INTENSO,

IMPENETRABILE, CON UN BOUQUET

COMPLESSO SU CUI SPICCANO SENTORI

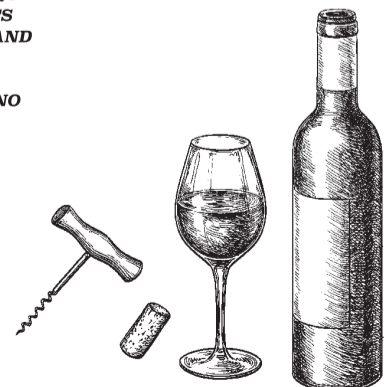
FRUTTATI DI AMARENA E LAMPONE.

• VITIGNO:

MONTEPULCIANO 100%

ROBUST RED WINE PRODUCED ON THE SLOPES OF CONERO MOUNT, A PROMONTORY OVERLOOKING THE ADRIATIC SEA. THE RUBY COLOR IS INTENSE AND IMPENETRABLE WITH A COMPLEX BOUQUET. IT PRESENTS SCENTS OF FRUIT, CHERRIES AND RASPBERRIES.

• VINE VARIETY:  
100% MONTEPULCIANO



## - GUERRIERO NERO

VINO DAL COLORE ROSSO

RUBINO INTENSO

DALLA STRUTTURA

PERSISTENTE ELEGANTE

E COMPLESSO

DAL PROFUMO DI VIOLE,

VANIGLIA,

CACAO AMARO,

TABACCO MENTOLATO

E SPEZIE.

WINE WITH AN INTENSE

RUBY RED COLOR

WITH A PERSISTENT STRUCTURE,

ELEGANT AND COMPLEX,

WITH A SCENT OF VIOLETS,

VANILLA, BITTER COCOA,

MINTED TOBACCO

AND SPICES.



# BEVANDE

DRINKS



## VINI BIANCHI

BIANCHELLO DEL METAURO € 12,00

VINO SPUMANTE BRUT DOC € 16,00

GUERRIERO BIANCO € 18,00

## VINI ROSSI

SANGIOVESE DEI COLLI PESARESI € 12,00

ROSSO CONERO € 18,00

GUERRIERO NERO € 18,00

VINO (BIANCHELLO E SANGIOVESE)

CALICE € 4,00 - VINO 1/2 l. € 6,00

## WHITE WINE

- BIANCHELLO DEL METAURO € 12,00

- VERDICCHIO SPARKLING BRUT WINE, LONG CHARMAT METHOD € 16,00

## RED WINE

- SANGIOVESE DEI COLLI PESARESI € 12,00

- ROSSO CONERO € 18,00

WINES (BIANCHELLO E SANGIOVESE)

GLASS € 4,00 - WINE 1/2 l. € 6,00

## BIRRA ARTIGIANALE

BIONDA 0,75l. € 12,00

ROSSA 0,75l. € 12,00

€ 12,00

BIRRA ALLA SPINA MORETTI BIONDA

piccola € 3,00 media € 5,00

BIRRA ROSSA MORETTI IN BOTTIGLIA cl. 0,33 € 5,00

BIRRA BIANCA MORETTI IN BOTTIGLIA cl. 0,33 € 5,00

ICNUSA NON FILTRATA IN BOTTIGLIA cl. 0,33 € 5,00

MORETTI DRAFT LAGER BEER

small € 3,00 medium € 5,00

MORETTI DRAFT RED BEER IN BOTTLE cl. 0,33 € 5,00

MORETTI DRAFT WHITE BEER IN BOTTLE cl. 0,33 € 5,00

ICNUSA UNFILTERED BEER IN BOTTIGLIA cl. 0,33 € 5,00



ACQUA (0,75 l.) Panna e San Pellegrino € 2,50

WATER (0,75 l.) Panna and San Pellegrino € 2,50

BIBITE IN LATTINA € 3,00

SOFT DRINKS € 3,00

COCA COLA IN VETRO (1 l.) € 8,00

COKE (GLASS BOTTLE) (1 l.) € 8,00

CAFFÈ € 2,00

COFFEE € 2,00





# DOLCI

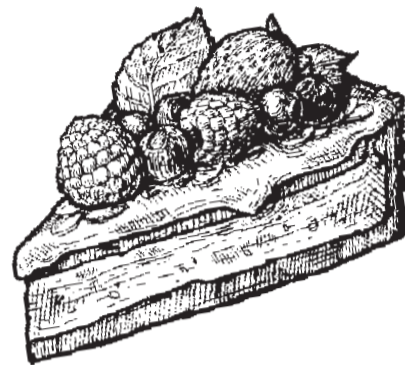
DESSERTS

TUTTI I NOSTRI  
DOLCI SONO

100%

ARTIGIANALI

RICHIEDI AI NOSTRI  
CAMERIERI  
IL MENU' DEI DOLCI



ALL OUR DESSERTS ARE  
100% HOMEMADE

ASK OUR WAITERS FOR  
THE DESSERTS MENU'



## LOCAL FOOD

Mangiare cibo locale è un modo per conoscere la diversità dei sapori delle varie regioni e apprezzare il lavoro di chi lo produce.

All'Osteria non ci piace parlare di "Km0"...

bensì di "km 46", qui si lavora sul concetto di "Local food".

I nostri partner sono generalmente piccole realtà produttive che hanno a cuore l'etica e la qualità dei loro prodotti, con alle spalle una storia da raccontare fatta di passione e tradizione!!!

### LOCAL FOOD

*Eating local food is a way to learn about the diversity of flavors in the various regions and to appreciate the work of those who produce it.*

*At Osteria we don't like to talk about "Km0"... but rather about "km 46".*

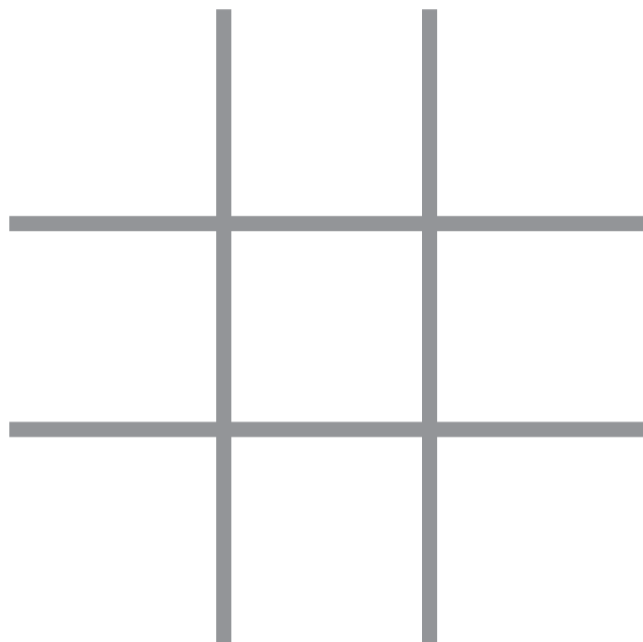
*Here we work on the "local food" concept.*

*Our partners are generally small companies that care about the ethics and quality of their products and want to tell their story made of passion and tradition!!!*



# Divertimento / Fun

## TRIS

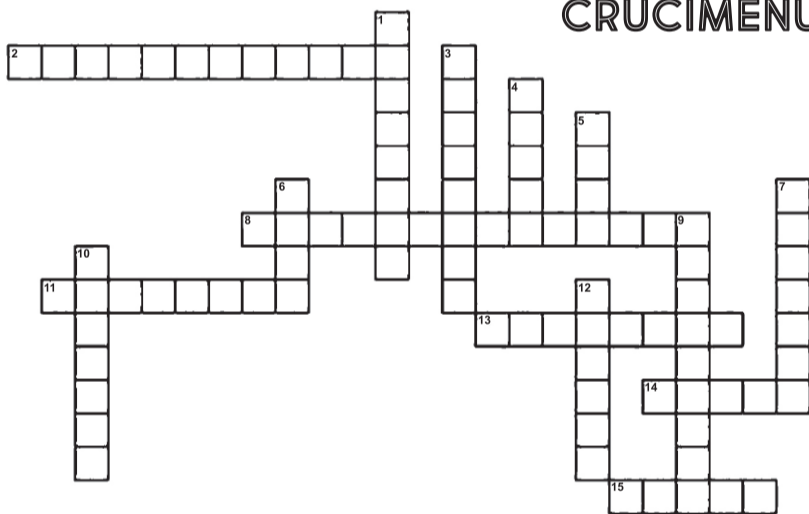


|   |   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 7 |   | 5 |   | 1 |   |   |   |
|   |   |   |   |   |   |   |   |
|   | 4 |   |   |   |   | 9 | 6 |
| 3 | 2 |   |   |   |   | 7 |   |
|   |   | 9 | 1 | 4 |   |   | 5 |
|   |   |   |   | 8 |   | 6 |   |
| 9 |   |   |   | 2 |   | 8 | 4 |
|   |   | 4 |   |   | 6 |   |   |
| 1 | 3 |   |   |   |   |   |   |

## SUDOKU

Difficoltà: facile

## CRUCIMENÙ: MOTO CHE PASSIONE...



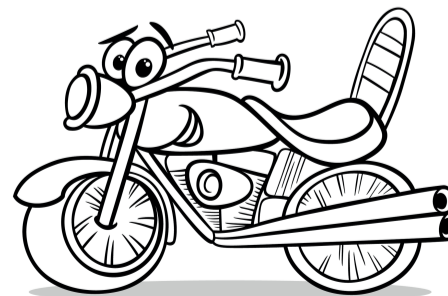
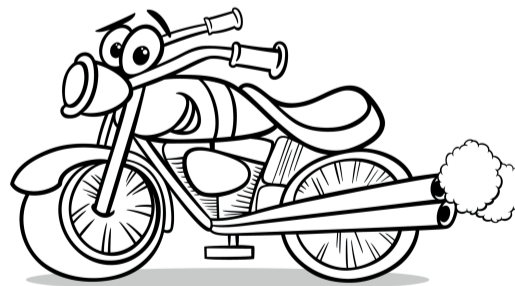
### ORIZZONTALE

- 2. Veicolo avente due ruote in linea provvisto di motore
- 8. Uno dei più grandi piloti di moto mondiali
- 11. Superare l'avversario o gli avversari in una competizione
- 13. Comando a mano, costituito da mozzo, leva e impugnatura, tipico dei veicoli a due ruote
- 14. Intelaiatura imbottita e rivestita di pelle, posta in tutte le moto
- 15. Qualsiasi dispositivo capace di contrastare il movimento di un corpo

### VERTICALE

- 1. Sentimento molto forte, capace di dominare completamente una persona
- 3. Percorso su strada o pista con arrivo coincidente alla linea di partenza
- 4. Calotta dura indossata a protezione del capo
- 5. Ciò di cui ci si nutre
- 6. Competizione fra due o più partecipanti desiderosi di superarsi a vicenda
- 7. Locale sulla pubblica via, dove vengono esposte e vendute le merci
- 9. Accadimento inatteso che procura un danno, intralcia o impedisce lo svolgimento di qualcosa
- 10. Stantuffo di una pompa idraulica o di motori a combustione interna
- 12. Dispositivo di protezione individuale usato per proteggere le mani

## Unisci i puntini...



Trova le 5 differenze!