Un pò di Noi

L'azienda agricola "La Graziosa" è costituita da circa 23 ettari di terreno, per la maggior parte coltivati a vigneto e uliveto. Negli anni '90, papà Luciano decise di trasformare il podere prevalentemente in una azienda viticola. Negli anni successivi, mentre i vigneti crescevano, l'intera famiglia composta da mamma Manuela e i figli Jacopo, Danilo e Simone decisero di aprire l'Agriturismo e nel 2005 iniziò questa avventura.

L' idea di aprire un agriturismo nasce dalla passione della nostra famiglia per l'attività di accoglienza e ospitalità. Volevamo creare un posto confortevole e tranquillo, dove si potessero gustare i prodotti della terra cucinati in modo semplice e magari accompagnati da un buon bicchiere di vino. La nostra famiglia, di origine fiorentina, ma insediata da oltre trent'anni in Romagna, ha fatto propria la tradizione culinaria locale e l'ha rielaborata con un tocco di "toscanità".

Cerchiamo di proporre piatti tipici del territorio seguendo l'alternanza delle stagioni e ciò che offre la terra. Crediamo che il motivo per cui ci avete accompagnato in questo nostro percorso sia dovuto all'importanza che riserviamo quotidianamente alla qualità di quello che portiamo in tavola e alle piccole, ma preziose, attenzioni che riserviamo ai nostri ospiti... perlomeno ci proviamo sempre.
Un ringraziamento speciale ai nostri collaboratori in cucina, in sala e in campagna, che sono da anni con noi e ormai parte della famiglia, i quali, con instancabile passione e dedizione hanno contribuito alla creazione della Graziosa!

Password wifi: graziosa

Menu Degustazione

(minimo 2 persone, non divisibile in più persone)

Antipasto della casa “La Graziosa”

Bis di primi a scelta tra quelli della giornata

(scelta unica per il tavolo)

Tris di carne con contorni

salsiccia e costarella, tagliata di manzo e una scelta tra:

› galletto alla diavola

› coniglio al forno

› coppa di maiale

Coperto, Acqua, Vino della casa, Caffè e Digestivo della casa

34€ a persona

(Dolce escluso)

Antipasto della Casa "La Graziosa"

Le Piade, le Spianate e il Pane, sono fatti da Noi

Affettati, crostini e stuzzicherie varie di nostra produzione

8€

Coperto 2€

Se sei **Vegetariano** o **Vegano** possiamo proporti un menu dedicato, in base alla stagionalità del nostro orto.

Se sei **Celiaco**, possiamo fornirti alcuni prodotti senza glutine e con una preparazione dedicata; poniamo la massima attenzione alla preparazione, ma non siamo abilitati e abbiamo un'unica cucina dove vengono lavorate materie prime tipo farina o altri prodotti derivati.

***** In determinati periodi si possono servire sia prodotti abbattuti all'origine nella nostra cucina (ad es. ortaggi, pane o pasta di nostra produzione) o congelati, sia materie prime di nostra produzione o acquistate; un responsabile incaricato è a disposizione per maggiori informazioni

Primi Piatti

Le paste sono fatte in casa da noi

› Tagliatelle con ragù tagliato in punta di coltello

› Ravioli ripieni di patate e guanciale con scaglie di formaggio di fossa

› Ravioli ripieni di “Carbonara” su vellutata di zucchine e guanciale croccante

› Tortelloni ripieni di ricotta e pecorino con sugo di stagione

› Strozzapreti con sugo di stagione

10€

› Altri primi di giornata

chiedere per disponibilità 10/13€

BIS DI PRIMI 11€ minimo 2 persone - prezzo a persona

TRIS DI PRIMI 12€ minimo 3 persone - prezzo a persona

Secondi Piatti

› Coniglio con uvetta e pinoli al forno

11€

› Arrosto di faraona disossata e ripiena con salsiccia, tacchino e pistacchio

13€

› Coppa di maiale cotta a bassa temperatura, poi piastrata e condita con salsa di stagione

10€

› Lombatina di vitello impanata con nocciole e mandorle servita con riduzione di sangiovese

15€

› Galletto alla diavola cotto alla piastra

11€

Secondi Piatti

› Tagliata di manzo, condita a scelta con:

› sale grosso di Cervia e rosmarino

› sale e olio affumicato da noi

› scaglie di grana e riduzione di aceto balsamico

17€

› Grigliata mista di carne

18€

› Fiorentina/Costata di manzo

5 euro/etto – 4,5 euro/etto

› Secondo della giornata

chiedere per disponibilità

12-18€

Contorno di Stagione

in base all'orto

Contorno Singolo *4€* Contorno Misto *5€*

Le Nostre Dolcezze
sono fatte in casa da noi
Richiedi la Lista Dolci

Bevande

VINO SFUSO DALLE NOSTRE UVE

Rosso (13°) o Bianco fermo (12°) o Bianco frizzante (11,5°). Può contenere solfiti.

¼ litro - 3 Euro **½ litro - 5 Euro** **1 litro - 8 Euro**

ACQUA NATURALE E GASATA

Acqua microfiltrata 0,75L — 1,5 Euro

BIRRE

› **Birrificio artigianale Titanbrau**
Bionda alla Spina 0,3 L / 0,5L / 1L — 4 / 6 / 10 Euro

› **Birrificio artigianale Noiz**
in bottiglia 0,75L — 12 Euro

- Yes Sir – English Golden Ale
- Slow - Blanche
- SlapBack – American Brown Ale

› **Moretti** in bottiglia 0,66L — 4 Euro

ALTRE BEVANDE

› Bibite in bottiglia (Coca cola, Fanta, Sprite) — 3 Euro
› Caffè/Corretto/Deca/Orzo — 1 ,5/2 Euro
› Digestivi e Grappe — 3/5 Euro
› Altri Amari e Distillati — da 4 a 8 Euro
› Selezione di Vermouth — da 4/6 Euro

Carta dei Vini

Az. Agricola La Graziosa – Cantina " VIGNE DEL SOMMO"
Vini prodotti con le uve della nostra azienda agricola

I NOSTRI VINI

› Paolo e Francesca – Sangiovese Rubicone IGP
9 Euro
3 Euro
Dai nostri vigneti meglio esposti nasce Paolo e Francesca, un Sangiovese giovane.
Vinificato con cura e passione selezionando le migliori uve Sangiovese della nostra azienda.

› Dante – Sangiovese di Romagna Superiore DOP
11 Euro
4 Euro
Dante è il protagonista della nostra linea Vigne del Sommo. Un Sangiovese barricato ottenuto da vendemmia estremamente selezionata e caratterizzata da rese per ettaro molto basse.
Il colore, il corpo e la struttura tannica, fanno di Dante un "personaggio" che ricorderete nel tempo…

› Caronte – Rosso Rubicone IGP
13 Euro
4 Euro
Dalla vinificazione delle nostre migliori uve di Sangiovese, Merlot e di Cabernet Sauvignon selezionate nei nostri vigneti, nasce Caronte; un vino indicato "farsi accompagnare" degustando carni rosse, arrosti e formaggi stagionati.

› Virgilio – Rosso Rubicone IGP
15 Euro
5 Euro
Dall'affinamento in barriques delle nostre uve di Cabernet S. nasce Virgilio, un vino dal corpo e dal carattere vigoroso. Si pone come "guida" dei nostri rossi più prestigiosi. Ottimo con le carni e la cacciagione, ma anche con formaggi piccanti e stagionati.

› Beatrice – Chardonnay Rubicone IGP
9 Euro
3 Euro
Una raccolta precoce e una pressatura soffice, permettono a Beatrice, il nostro Chardonnay di esprimere al meglio i suoi profumi delicati e la sua raffinatezza, tantando di guidarvi verso la "beatitudine".

› Malvasia spumante dolce
13 Euro
Dai nostri vigneti di Malvasia vengono ottenute le uve che, vinificate con metodo Charmat, creano un vino spumante dolce aromatico adatto ad accompagnare un dessert di fine pasto.

ROSSI

AZ. AGRICOLA PODERE VECCIANO

- Montetauro – Sangiovese Superiore Colli di Rimini DOP 12 Euro
- Vignalmonte – Sangiovese Superiore Colli di Rimini DOP 15 Euro
- Terra Volta – Rosso Rubicone (Cabernet S., Merlot, Petit Verdot) IGP 15 Euro
- D'Enio – Sangiovese Superiore Riserva DOP 26 Euro

AZ. AGRICOLA SAN PATRIGNANO

- Aulente Rosso – Rosso Rubicone IGT 15 Euro
- Noi – Rosso Colli di Rimini DOC 22 Euro
- Avi – Sangiovese di Romagna Superiore Riserva DOC 32 Euro
- Montepirolo – Cabernet Sauvignon Colli di Rimini DOC 32 Euro

AZ. AGRICOLA VALLE DELLE LEPRI

- Sprugnolo – Sangiovese di Romagna Superiore DOC 13 Euro
- Fidelio – Sangiovese di Romagna Superiore DOC 17 Euro
- Batest – Sangiovese di Romagna Superiore DOC 26 Euro
- Ira – Rosso Rubicone 23 Euro

AZ. AGRICOLA FATTORIE DEL PICCIONE

- San Savino – Sangiovese di Romagna Superiore DOC 15 Euro
- Giulio D'Ven Bon – Cabernet Sauvignon 24 Euro
- Riserva Agello – Colli di Rimini DOC Sangiovese Riserva 30 Euro

AZ. AGRICOLA TENUTA MASSELLINA

- Galante – Sangiovese di Romagna DOC Appassimento 20 Euro

AZ. AGRICOLA CANTINA FIAMMETTA

- Nero Eron – Sangiovese Riserva Colli di Rimini DOC 22 Euro

BIANCHI

AZ. AGRICOLA PODERE VECCIANO

- Borgo Friano – Bianco Rubicone IGP (Chardonnay, Grechetto gentile) 11 Euro
- Pian delle Marne – Famoso Rubicone IGP 14 Euro
- Vigna delle Rose – Pagadebit di Romagna DOP 14 Euro
- Vigna la Ginestra – Rebola Colli di Rimini DOP 20 Euro

AZ. AGRICOLA PODERE BIANCHI

- Rebolina – Rebola Colli di Rimini DOP 14 Euro

La Graziosa
AGRITURISMO

BOLLICINE, SPUMANTI E PASSITI

AZ. AGRICOLA PODERE VECCIANO

- Riflessi – Bianco Rubicone (Chardonnay) 12 Euro
- Dargento – Brut millesimato IGP (Chardonnay) 15 Euro
- Ramante – Brut Rosé Millesimato (Uve di Sangiovese) 15 Euro

AZ. AGRICOLA FATTORIE DEL PICCIONE

- Limo – Bombino Rubicone IGP (metodo ancestrale – frizzante sui lieviti) 16 Euro
- Donna Teresa – Vino di uve stramature Malvasia 0,5L 26 Euro

AZ. AGRICOLA PODERE BIANCHI

- Riviera – Vino spumante Brut 14 Euro

AZ. AGRICOLA TENUTA MASSELLINA

- Massellina Brut – Metodo classico millesimato Grechetto Gentile 25 Euro
- Albana Romagna – Albana di Romagna DOCG Passito 0,5L 24 Euro

NOTA: Il personale di sala è a disposizione per maggiori informazioni sulla gradazione alcolica ed annata delle bottiglie.

Allergeni

Se sei soggetto ad allergia o intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale, una persona incaricata è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva mediante l'esibizione del menu di dettaglio con indicazione degli allergeni.

Sappi, comunque, che i cibi somministrati in questo locale sono prodotti in laboratori e cucine dove si utilizzano e si servono alimenti contenenti diversi allergeni e che non è possibile escludere una contaminazione crociata degli alimenti, nonostante la nostra attenzione nelle lavorazioni.