

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 un'unica scelta tra:

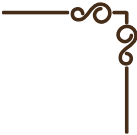
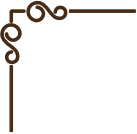
- › galletto alla piastra
- › coniglio al forno uvetta e pinoli
- › coppa di maiale con salsa di stagione

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 e stuzzicherie varie
di nostra produzione in base
alla giornata

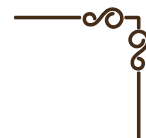
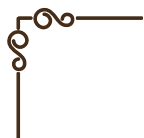
9€

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

La Pasta e i Sughì sono fatti in casa da noi

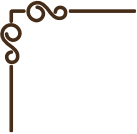
- Tagliatelle con ragù tagliato in punta di coltello
- Ravioli ripieni di patate e guanciale con scaglie di formaggio di fossa
- Ravioli ripieni di "Carbonara" su vellutata di zucchine e guanciale croccante
- Tortelloni ripieni ai formaggi con pomodirino Confit
- Strozzapreti con sugo di stagione

11€

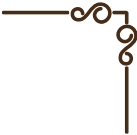
➤ Altri primi di giornata
chiedere per disponibilità 11/16€

BIS DI PRIMI 12€ minimo 2 persone - prezzo a persona

TRIS DI PRIMI 13€ minimo 3 persone - prezzo a persona



Secondi Piatti



- Coniglio con uvetta e pinoli al forno

12€

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

13€

- Coppa di maiale a bassa temperatura, finita alla piastra accompagnata con salse di stagione

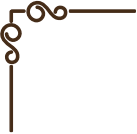
10€

- Lombatina di vitello impanata con nocciole, mandorle e pistacchi, servita con riduzione di sangiovese

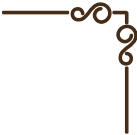
15€

- Galletto al mattone cotto alla piastra

12€



Secondi Piatti



› Tagliata di manzo, condita a scelta con:

- › sale grosso di Cervia e rosmarino
- › sale e olio affumicati da noi
- › scaglie di grana e riduzione di aceto balsamico

18€

› Grigliata mista di carne

18€

› Fiorentina/Costata di manzo

5 euro/etto – 4,5 euro/etto

› Secondo della giornata
chiedere per disponibilità

12-24€

Contorno di Stagione

in base all'orto

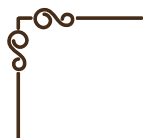
Contorno Singolo **4,5€** Contorno Misto **5,5€**



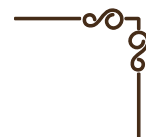
Un Dolce Finale

I Dolci sono fatti 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 - 6 Euro

1 litro - 9 Euro

ACQUA NATURALE E GASATA

Acqua microfiltrata 0,75L

1,5 Euro

BIRRE

➤ Birrificio artigianale **Titanbrau** (anche senza glutine)

Bionda alla Spina 0,3 L / 0,5L / 1L

4 / 6 / 10 Euro

➤ **Moretti** in bottiglia 0,66L

4 Euro

ALTRE BEVANDE

➤ Bibite in bottiglia Galvanina Bio

4 Euro

➤ Coca-Cola/Coca-Cola Zero

3 Euro

➤ Caffè/Corretto/Deca/Orzo

2/2,5 Euro

➤ Digestivi e Grappe

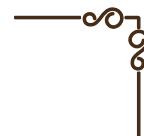
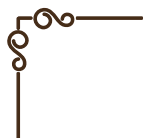
3/4 Euro

➤ 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

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.

10 Euro 
3 Euro 

➤ Dante – Sangiovese di Romagna Superiore DOP

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...

12 Euro 
4 Euro 

➤ Caronte – Rosso Rubicone IGP

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.

14 Euro 
4 Euro 

➤ Virgilio – Rosso Rubicone IGP

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.

15 Euro 
5 Euro 

➤ Beatrice – Chardonnay Rubicone IGP

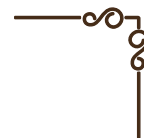
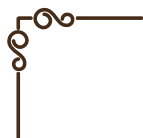
Una raccolta precoce e una pressatura soffice, permettono a Beatrice, il nostro Chardonnay di esprimere al meglio i suoi profumi delicati e la sua raffinatezza, tantando di guidarvi verso la “beatitudine”.

10 Euro 
3 Euro 

➤ Malvasia spumante dolce

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.

14 Euro



ROSSI

PODERE VECCIANO

- | | |
|--|---------|
| › Montetauro – Sangiovese Superiore Colli di Rimini DOP | 13 Euro |
| › Vignalmonte – Sangiovese Superiore Colli di Rimini DOP | 16 Euro |
| › Terra Volta – Rosso Rubicone (Cabernet S., Merlot, Petit Verdot) IGP | 16 Euro |
| › D'Enio – Sangiovese Superiore Riserva DOP | 26 Euro |

SAN PATRIGNANO

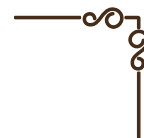
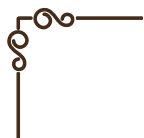
- | | |
|---|---------|
| › Aulente Rosso – Rosso Rubicone IGT | 16 Euro |
| › Noi – Rosso Colli di Rimini DOC | 22 Euro |
| › Avi – Sangiovese di Romagna Superiore Riserva DOC | 32 Euro |
| › Montepirollo – Cabernet Sauvignon Colli di Rimini DOC | 32 Euro |

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 |

FATTORIE DEL PICCIONE

- | | |
|---|---------|
| › San Savino – Sangiovese di Romagna Superiore DOC | 15 Euro |
| › Riserva Agello – Colli di Rimini DOC Sangiovese Riserva | 30 Euro |



TENUTA MASSELLINA

- | | |
|--|---------|
| › Galante – Sangiovese di Romagna DOC Appassimento | 20 Euro |
| › Merlot Biologico - Merlot da uve leggermente appassite | 15 Euro |

CANTINA FIAMMETTA

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

BIANCHI

PODERE VECCIANO

- | | |
|--|---------|
| › Borgo Friano – Bianco Rubicone IGP (Chardonnay, Grechetto gentile) | 12 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 |
| › Amphora di Vecciano - Bianco Rubicone 2022 in Anfora | 22 Euro |

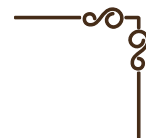
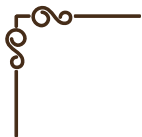
PODERE BIANCHI

- | | |
|---|---------|
| › Rebolina – Rebola Colli di Rimini DOP | 14 Euro |
|---|---------|

CANTINA FIAMMETTA

- | | |
|-----------------------|---------|
| › Favola - Rebola DOC | 18 Euro |
|-----------------------|---------|





BOLLICINE, SPUMANTI E PASSITI

PODERE VECCIANO

- Dargento – Brut millesimato IGP (Chardonnay) 16 Euro
- Ramante – Brut Rosé Millesimato (Uve di Sangiovese) 16 Euro

FATTORIE DEL PICCIONE

- Oso – Rubicone IGP Chardonnay Frizzante 13 Euro

PODERE BIANCHI

- Riviera – Vino spumante Brut 15 Euro
- Passito Bianco – Rubicone Bianco Dolce 2020 Vendemmia Tardiva 16 Euro 
- 3 Euro 

TENUTA MASSELLINA

- Massellina Brut – Metodo classico millesimato Grechetto Gentile 25 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.