

Il Menù



INQUADRA IL CODICE
PER CONSULTARE IL NOSTRO MENU

SCAN THE CODE
TO VIEW OUR MENU



VEGANO



VEGETARIANO

COPERTO € 3,00 a persona
con pane e piadina di nostra produzione

Qualora non siano disponibili prodotti freschi, potranno essere utilizzati prodotti surgelati.
In caso di intolleranze, il registro allergeni è disponibile in cassa e tramite QR code.

La nostra Mora Romagnola

Il maiale

La Mora Romagnola è una razza antica, quasi scomparsa negli anni Novanta e salvata da pochi allevatori che non volevano lasciarla morire. È il maiale nero della Romagna: rustico, lento a crescere, allevato all'aperto tra querce e campi aperti.

Le sue carni sono scure, marezzate e profumate, con un grasso dolce e fondente che non ha nulla a che vedere con il maiale industriale. Presidio Slow Food, oggi è il simbolo della tradizione norcina romagnola.

Il nostro allevamento

Nella nostra azienda agricola di famiglia alleviamo la Mora Romagnola con metodo biologico certificato.

I maiali vivono all'aperto e si nutrono di cereali, ghiande e quello che la terra offre.

Crescono con i loro tempi, senza fretta.

Trasformiamo le carni in salumi seguendo le ricette della tradizione contadina romagnola: salature lunghe, speziature gentili, stagionature pazienti.

Dal 2009, anno di apertura della Casina, serviamo solo i nostri affettati.

Le carni

La carne di Mora è diversa da qualsiasi altra: il colore è rosso intenso, quasi da selvaggina.

La marezzatura è fitta e regolare,

con venature di grasso che si sciolgono in cottura rendendo ogni taglio succoso e profumato.

È per questo che le nostre costine cotte allo spiedo per quattro ore,

l'arrosto, la grigliata e la salsiccia hanno quel sapore che i clienti non dimenticano.

La stessa salsiccia artigianale che forniamo anche al Fata Roba di Savio.

I salumi

Ogni salume che trovate nel piatto è nato qui.

Il prosciutto stagiona a lungo fino a sviluppare quel profumo dolce e persistente che solo il grasso della Mora sa dare.

La coppa, ricavata dal collo, è il taglio più marezzato e generoso.

Il salame a grana grossa conserva il carattere rustico della tradizione.

La pancetta arrotolata svela al taglio la trama fitta del grasso.

La salsiccia passita è compatta e saporita.

E il violino, la nostra spalla stagionata tagliata a mano, è il pezzo più raro, che chiude la degustazione con una dolcezza naturale.

*Società Agricola Valentini Giovanni e Pantoli Carla
Allevamento biologico certificato Suolo e Salute*

In cucina lo Chef Massimo Vitali e il suo staff.

Alla pasta Sara, Lucia e Cinzia.

Ai dolci Monica e Giorgio.

La piadina di Crystal e Morena.

Quello che mangi qui, nasce qui.



Aperitivi

Un aperitivo non ha mai rovinato una cena.

Cocktail Casina 7

fatto con il rosè del nostro Incanto, non lo trovate da nessun'altra parte

Bollicine e frutta di stagione 7

sparkling con la frutta del momento, giusto per gustarla

Rossini 7

bollicine e purea di fragole fresche, più originale e rustico del solito Mimosa

Spritz 7

Gin Tonic 7

Il nostro menù degustazione

minimo per 2 persone

Degustazione di affettati
di Mora Romagnola con squacquerone di San Patrignano D.O.P.



Crostini misti

Cappelletti al profumo di timo
insaporiti con il nostro prosciutto croccante di Mora Romagnola

Tagliatelle al ragù

Misto di Mora Romagnola

Rosticciata di manzo

Verdure alla griglia e patate al forno

Bevande della casa incluse

Costo a persona 39

Aggiunta dessert del giorno a soli 3 euro

*A soli + 4 euro
vino in bottiglia a scelta
tra 3 proposte fisse,
selezionate per voi
dalla nostra cantina*



Degustazione di affettati di Mora Romagnola

13

di nostra produzione, da suini di Mora Romagnola allevati con metodo biologico

Prosciutto crudo

Stagionato a lungo, dal profumo intenso e dal grasso che si scioglie al palato.
Il sapore è pieno, dolce e persistente.
Non troverete niente di simile in un prosciutto convenzionale.

Coppa

Ricavata dalla parte alta del collo, è il taglio più mazzato e generoso.
Morbida, speziata in modo gentile,
con un equilibrio perfetto tra la dolcezza del magro e la ricchezza del grasso.

Salame

Macinatura grossa e stagionatura tradizionale.
Sapore deciso e rotondo, con quel retrogusto leggermente selvatico che solo la Mora sa dare.

Salsiccia passita

Compatta e saporita,
con un carattere rustico e una nota pepata che chiede un sorso di Sangiovese.

Pancetta

Salata e arrotolata secondo la tradizione contadina.
Al taglio si svela la mazzatura fittissima della Mora:
scioglievolezza pura, sapore ricco senza essere invadente.

Violino

La nostra spalla stagionata, tagliata a mano come si faceva una volta, col gesto del violinista.
È il taglio più raro: sapore delicato ma pieno, con una dolcezza naturale che chiude la degustazione in bellezza.

Accompagnati da Squacquerone di Romagna D.O.P.



Il più tenero e cremoso della tradizione romagnola, dal gusto dolce e delicatamente acidulo.
Prodotto dalla Comunità di San Patrignano, lavorato a mano senza conservanti dal latte munto ogni mattina.

La Nostra Tavolozza di Formaggi

vi raccontiamo tutti i sapori che raccoglie

16

I Formaggi di San Patignano

Una selezione di formaggi artigianali della Comunità di San Patignano, lavorati a mano senza conservanti.

Un viaggio dal fresco allo stagionato, accompagnato dalla nostra gelatina di vino, fichi caramellati e impreziosito da frutta fresca e secca.



Caciotta

Latte vaccino · Semi-stagionato

Pasta tenera e gusto gentile e burroso.
Delicata e avvolgente, mette tutti d'accordo.

Meticcio

Latte vaccino e ovino · Semi-stagionato misto,
tipico del Montefeltro

Pasta compatta e sgranata, occhiatura medio-grande e regolare,
crosta sottile ed edibile.
Sapore deciso ma equilibrato.

Pecorino Classico

Latte 100% ovino · Stagionato

Il più stagionato della selezione.
Pasta compatta, gusto intenso e persistente,
dal finale lungo che sa di erba e di tempo.

Ricotta Muccotta

Latte 100% vaccino intero · Fresco

Solo latte intero vaccino,
lavorato fresco secondo il metodo classico dell'affioramento.
Pasta morbida e cremosa, sapore dolce e leggerissimo:
la carezza con cui inizia la degustazione.

Caciotta Mista

Latte intero vaccino e ovino italiano · Semi-stagionato

L'incontro tra la dolcezza della mucca e il carattere della pecora,
per un sapore più rotondo e profondo.

Pecorino Romagnolo

Latte 100% ovino italiano selezionato · Semi-stagionato


Sapore pieno e autentico,
con il profumo schietto del latte di pecora della tradizione romagnola.

La gelatina di vino


Traslucida come un gioiello,
accompagna ogni formaggio con la sua dolcezza misurata:
delicata sul fresco, raffinato contrappunto sullo stagionato.
La frutta fresca e secca completa e decora il piatto.

Tutti i formaggi sono prodotti dai ragazzi della Comunità di San Patignano.
Buono due volte: per la qualità e per la storia che racconta.

Antipasti

* **Degustazione di affettati di Mora Romagnola** 13
*prosciutto, coppa, salame, salsiccia stagionata, pancetta e violino
(la nostra spalla stagionata), di nostra produzione
con squacquerone di San Patrignano D.O.P.* 

Battuta di filetto di manzo 14
*con stracciatella, cipolla caramellata,
pomodorini appassiti al forno e olio al basilico*

Vellutata di pendolini con burrata e olio al basilico 10 

Piatto di prosciutto di Mora Romagnola (*di nostra produzione*) 10

Tagliere Rustico (*minimo per 2 persone*) 13 a persona
*affettati misti, formaggi stagionati,
giardiniera artigianale e focaccia alla Mora Romagnola*

Tagliere Casina (*minimo per 2 persone*) 13 a persona
affettati misti, verdure pastellate, crostini, tortini rustici e squacquerone


Crostini misti 10

* Essendo prodotti artigianali, ci riserviamo eventuali sostituzioni in base alla disponibilità

Antipasti

Squacquerone di San Patrignano D.O.P. e fichi caramellati 8 





Squacquerone di San Patrignano D.O.P. e rucola 6 


Culatello di Mora con fonduta e funghi freschi 12

Radicchio e bruciatini 7

con aceto balsamico; per un sapore più deciso, chiedeteli con l'aceto di vino rosso tradizionale delle Cantine Randi, un prodotto artigianale

Insalatina di spinaci freschi 10 
con pomodorini arrostiti, primo sale, frutta di stagione, olio al lime e menta

Quartetto dell'orto 16 
svizzera di farro e spinaci, patate "Casina", crostini e verdure gratinate

Melanzane alla Parmigiana 10 





Primi

*La nostra pasta è fatta in casa, tutti i giorni, dalle nostre sfogline
Sara, Lucia e Cinzia*

Cappelletti al profumo di timo 12
impresiositi dal nostro prosciutto croccante di Mora Romagnola

Cappelletti al ragù di Mora Romagnola 12

Tagliatelle al ragù di Mora Romagnola 10


Tagliatelle ai porcini 13 
alternativa vegana con pappardelle di semola 

Chitarra cacio e pepe con salsiccia di Mora Romagnola 12


Primi

Bis di primi (minimo per 2 persone) 14 a persona


Tris di primi (minimo per 3 persone) 16 a persona
porzioni molto abbondanti, attenzione!

Pappardelle al ragù del Passatore 10 
ragù vegano a base di frutta secca con tutto il sapore della Romagna

Strozzapreti scalogno, guanciaie e stridoli 11
gli stridoli possono non essere presenti quando la natura non li fornisce

Passatelli di rapa rossa su pesto di basilico con pomodorini caramellati,
julienne di zucchine alla menta e fiocchi di stracciatella 13 

Caramelle con crema di pistacchi, praline di tartare e fiori di zucca 14 

Bottoni di provola affumicata e ricotta al pesto di pomodorini,
dressing al basilico e scaglie di mandorla 13 



Secondi

Misto di Mora Romagnola 15

*Le nostre costine cotte allo spiedo a fuoco lento per 4 ore,
l'arrosto di Mora e la nostra salsiccia artigianale della nostra azienda agricola,
la stessa che trovate al mitico "Fata Roba" di Savio!*

Costata di manzo 5,00/hg

Fiorentina con filetto 5,50/hg

Gustoso filetto di manzo ai ferri 22
minimo 250g, con verdure alla griglia

Filetto di manzo al balsamico 24
con tartare di frutta e verdure di stagione

Grigliata mista di Mora Romagnola 14

Grigliata reale Casina 20
Mora Romagnola, manzo e castrato

Castrato ai ferri 15

Cotoletta e patate fritte 12



Secondi

Tagliata di manzo di razza nostrana 17


*succoso taglio di minimo 250g, come piace a noi: scottato fuori, tenero dentro.
a scelta in tre versioni:*


Sale grosso di Cervia | Pomodorini, rucola e grana | Aceto balsamico

Tagliata con porcini 19

Tris di tagliate (*minimo per 2 persone*) 19 a persona

Tagliata di manzo marinata in salsa di soia e agrumi 18

Tagliata vegana dell'orto 12 
di seitan, con patate e pomodori gratinati

Piatto vegetariano 16 
crostini, formaggio, verdure alla griglia e gratinate

Rosticciata di manzo 15

*tenera, sottile, leggera, nè calda nè fredda
con rucola, pendolini e quel tocco di cipolla marinata alle fragole e balsamico
che la rende speciale*

Galletto rustico alla piastra 16
con erbe aromatiche e insalatina estiva

Coniglio casereccio della "Casina" 13



Contorni *V*★

Verdure gratinate con specialità di stagione 7

Verdure alla griglia 7

Patate al forno 7

Patate "Casina" 7
scalogno e pomodoro

Patate fritte 5

Erbette saltate 7

Pinzimonio 7

La peperonata 7

Padellata di contorni 10
erbette, verdure gratinate, verdure alla griglia e patate al forno

Piatti freddi

Insalatona Casina 10
insalata, pomodoro, radicchio, carote,
bocconcini di mozzarella, tonno e fior di cotto

Prosciutto e melone 10

Dessert

La Monica 7

*la nostra famosissima torta al formaggio fresco,
base di biscotti e copertura di frutti di bosco.*

E' il dolce di Monica, la nostra azdora.

Una ricetta che dalla Casina non è mai uscita.

Da provare almeno una volta nella vita.

N.B. Crea dipendenza!

Mascarpone 7

Tiramisù 7

Zuppa Inglese 7

Panna cotta ai frutti di bosco 7

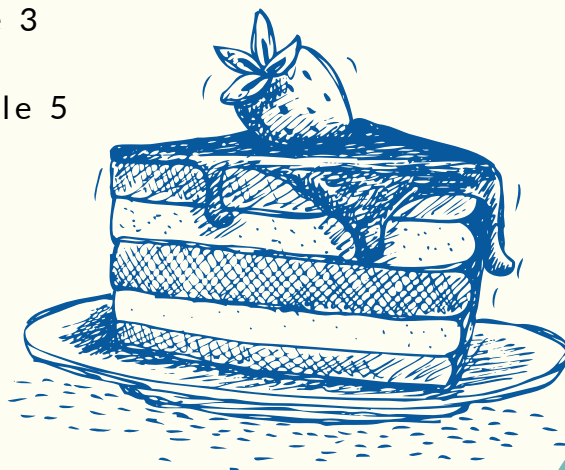
Crema catalana classica o al pistacchio 7

Sorbetto al caffè 3

Sorbetto artigianale 5

Torta a fette 5

*Ne abbiamo ancora se non vi bastano,
chiedete!*





Bevande

Acqua Naturale 1,5

Acqua Frizzante 1,5

Bibita Lattina 3

Coca Cola alla spina
0,4 L.... 3 | ½ L..... 5 | 1 L..... 8

Birra alla spina
0,4 L..... 5 | 1 L..... 10

Vino della casa
Rosso fermo | Bianco fermo | Bianco frizzante
¼ L..... 3 | ½ L..... 4,5 | 1 L..... 8

Caffè 1,7
correzione + 0,5

Carta dei vini e delle birre

*Le nostre carte sono disponibili separatamente,
ma vi presentiamo il vino prodotto da noi, per noi, apposta per voi.*

Lombardi Sessantasei



Sangiovese Superiore
14% · 75 cl

Il Sangiovese, il re dei vini di Romagna. E questo è il nostro: un Sangiovese curato apposta per noi da Luca della Cantina Sbarzaglia. Rosso rubino con riflessi violacei, giovane e fruttato, profuma di violetta, ciliegia e mirtillo. Al palato è fresco, scorrevole e armonico, con un finale leggermente asciutto. Nasce da un uvaggio delle nostre uve a bacca rossa.

14

*Un rosso a tutto pasto,
ideale con antipasti all'italiana,
primi della tradizione romagnola,
carni bianche e formaggi freschi.*

Incanto Rosè Brut



Rosato Brut
14% · 75 cl

Spumante dal colore rosa tenue e brillante, con bollicine fini. Fresco e fragrante, profuma di frutta (mela, ciliegia) e petali di rosa. In bocca è morbido, equilibrato e di pronta beva.

*Ottimo come aperitivo e fuori pasto,
con antipasti leggeri e dessert al gelato.*

20

COPERTO € 3,00 a persona

con pane e piadina di nostra produzione

Qualora non siano disponibili prodotti freschi, potranno essere utilizzati prodotti surgelati.

In caso di intolleranze, il registro allergeni è disponibile in cassa e tramite QR code.