

# Di Villa

## osteria

### Gli Antipasti

Insalata di seppia con verdure di stagione	10
Sardoncini marinati	8
Cocktail di scampi	10
Tartare di tonno alla mediterranea	15
Antipasto Divilla sardoncini marinati, sgombero con verdure, insalata di seppia e tutto quello che in Romagna è la tradizione.	12
Misto nuovo Selezione quotidiana dei nostri marinati insieme ad una piccola tartare di tonno alla mediterranea	13

### Gli Antipasti Caldi

Cozze e vongole alla marinara	9
Piada del pescatore Piada farcita con sardoncini e radicchio o mistanza	7,5
Gratinati misti	10
Bruschettine di mare pane nero tostato con filetti di pesce marinato, insalatine e frutta caramellata	10

### I Primi

Cannelloni su salsa di crostacei	10
Gnocchi di patate con gamberi e zucchine	10
Tagliolini allo scoglio	13
Strozzapreti all'amatriciana di pesce spada	10
Tagliolini alla carbonara di mare con tartufo nero	13
Passatelli in padella con pomodorini, gamberi e vongole	13

### I Secondi

Sardoncini gratinati	10
Spiedini di calamari e gamberi	14
Fritto misto dell'Adriatico	15
Grigliata mista del giorno	20
Tonno "speciale" tagliata di tonno condito con il nostro misto di erbe	16
Filetti di branzino gratinato al forno in crosta di mandorle	15
Filetti di orata alla mediterranea in padella	15
Baccalà fritto al miele piccante	15

### I Contorni

Insalata verde	4
Insalata mista	4
Verdure grigliate	4
Verdure Gratinat	4
Patate fritte	4
Patate al forno	4
Erbe in padella	4



# Di Villa

osteria

## Degustazione di pesce

Antipasto Divilla  
Gnocchi gamberi e zucchine  
Tagliolini allo scoglio  
Sorbettino al limone  
Grigliata mista del giorno  
Assaggio di fritto ed insalata verde

40€

ordine minimo 2 menù, bevande escluse

## Tuttantipasti

La migliore selezione quotidiana di antipasti freddi e caldi scelti dallo chef.

26€

ordine minimo 2 menù, bevande escluse

## Menu estivo

Antipasto Divilla  
Spiedini di calamari e gamberi  
Fritto misto dell'Adriatico

25€

bevande escluse



# D. Villa

osteria

## Vini bianchi

Strati, Romagna pagadebit dop - Enio Ottaviani	17
Ortensia, igt Forlì - Villa Bagnolo	16
Larus, rebola doc dei colli di Rimini - Le Rocche Malatestiane	16
Yello - Ca' di sopra	18
Ciarla, Ravenna riesling igt - Fondo San Giuseppe	27
Lucrezia, Marche passerina igt - Le Caniette	16
Capofila del pozzo buono, verdicchio dei castelli di Jesi doc - Vicari	17
Pecorino doc Abruzzo - Tenuta i fauri	17
Selvabianca, vernaccia di San Gimignano docg - Il colombaio si Santa Chiara	22
Le civaie, Lugana doc - Monte Zovo	22
Blanghè, Langhe arneis - Ceretto	26
Gewurztraminer doc Sudtirol Alto Adige - Alois Lageder	23
Kerner doc - Gaffer V. Feldenreich	23
Pinot grigio doc Isonzo del Friuli - I feudi di Romans	18
Sharis, igt bianco delle Venezie - Livio Felluga	20
Sauvignon, Venezia Giulia igt - Simon di Brazzan	18
Comemivuo, ribolla gialla igt Venezia Giulia - Di Lenardo	18
Sabbia vulcanica, falanghina Campania igt - Agnanum	20
Numen, Chardonnay Salento igt - Cantine Paololeo	20
Meoru, vermentino di Gallura docg - Tani	20
Kebrilla, grillo Sicilia doc - Fina	18
Salina bianco, igt Salina - Hauner	22

## Dall'estero

Cotè de Provence rosè - Domaine de I Roviere	21
Entre Deux Mers Bordeaux blanc - Chateau De Cathalogne	20
Saumur Blanc - Chateau de Montgurret	21
Le Ombelles, Pouilly Fumè - Sauvion	30
Chenin blanc - Mooiplaas	25



# D. Villa

osteria

## Vini Rossi

Sassetto, Romagna sangiovese dop superiore – Villa Bagnolo	16
I diavoli, Romagna doc sangiovese superiore – Le Rocche Malatestiane	15

## I frizzanti

Quintessenza, pignoletto frizzante brut	15
Galie, prosecco doc Treviso extra dry – Astoria	17
Il millesimato, Valdobbiadene docg extra dry – Astoria	22
Passerina extra dry – La Canosa	18
Il peccatore, pinot nero vinificato bianco – Bisi	18

## I metodi Classici

Berlucchi '61, Franciacorta brut – Guido Berlucchi	22
Franciacorta saten brut – La Montina	28
Zero uno, Franciacorta docg dosaggio zero – Andrea Arici	28
Franciacorta brut – Padron & C	30
Franciacorta brut rosè – Romantica	28
Christian Bellei millesimato – Cantine della Volta	27
Blanc de blancs millesimato – Tenuta Mazzolino	20
Trento doc dosaggio zero millesimato – Pedrotti	28
Blanc de blancs mètode tradicional – Raventos i blanc	27
Cremant de Bourgogne brut – Veuve Ambal	25
Champagne Mountaudon brut	35