



Un po' di storia

Ristorante a Gradara

La Casaccia è uno dei più vecchi poderi della zona. Sorge su un ermo colle circondato da querce secolari dal quale si gode la vista del Castello di Gradara, del mare, della Repubblica di San Marino, di Monteluro. Interessante la sua storia: dal 1808 al 1840 ha fatto parte dell'Appannaggio che Napoleone Bonaparte assegnò, con la nomina di vicerè d'Italia al proprio figlioccio Eugenio Beauharnais che poi prese il nome di duca di Leuchtenberg (Baviera). Questa proprietà straniera in Italia fu sempre mal tollerata, ma solo Papa Gregorio XVI riuscì nel 1840 a riscattare i beni dell'Appannaggio annettendoli allo Stato Pontificio. A seguito dell'incendio che devastò la Casaccia nel 2012, dopo un'attenta fase di studio del manufatto, è stato realizzato il progetto di restauro e di risanamento conservativo dell'immobile con il risultato che oggi potete ammirare.

Il Menù Senza Glutine

Un buon inizio...

Inizio di TERRA € 17.00

- - *Caesar Salad alla Moda Romagnola*
- - *Pecorino Semi-Stagionato con Confettura di Pere e Zenzero -*
- - *Piccola Parmigiana di Melanzane al Forno*
- - *Panzerotto ripieno allo Stracotto di Mora-*

**Degustazione di Formaggi
con Confetture Casarecce** € 13.00

Il Tagliere della Casaccia € 18.00
(Consigliato per due persone)

La Tartare di Manzo secondo noi € 15.50

Inizio di MARE € 20.00

- Baccalà Mantecato con Lime, Pistacchi e Chips di Pane
- Salmone Marinato con Burro all'Erba Cipollina
- Insalatina di Seppia alle Arachidi

Le Nostre Paste

Strozzapreti Romagnoli alla Carbonara di Tartufo € 17.00

Gnocchi di Patate allo Spezzato di Cinghiale € 15.50

Cappelletti in Brodo della Tradizione € 15.00

Ravioli di Sfoglia al Pomodoro ripieni di Ricotta
e Grana saltati al Tartufo Nero € 17.00

Strozzapreti al Ragù di Manzo € 13.00

Il Classico Risotto ai Frutti di Mare
(min. Per 2 pax) €
16.00

Non me li aspettavo...

Hamburger di Marchigiana, Bacon Croccante e Cipolla
Caramellata servito con Patate € 15.50

Schiacciata al Piatto con Crudo 24 Mesi, Squacquerone e Fichi
Caramellati € 16.00

Schiacciata al Piatto con Lardo Stagionato,
Miele e Rosmarino € 14.00

Schiacciata al Piatto con Bologna Mora,
Granella di Pistacchi e Stracciatella € 16.00

Fuori i Secondi

Il Maiale in Griglia 18.00 (filettino di maiale al lardo, salsicce, pancetta e costine)	€
Il Castrato come una volta	€ 16.50
Coniglio disossato Fasciato al Bacon con Erbette Saltate	€ 18.50
Spezzatino di Vitello ai Funghi con Polpette di Patate, Ricotta e Castagne	€ 18.00
Gallo Livornese “Azienda Guidi” alla Cacciatora 15.50	€
Tagliata di Manzo al Sale con Olio del Monsignore	€ 21.50
Tagliata di Costata di Manzo alla Griglia (circa 700gr.) 30.00	€
Fiorentine di Manzo alla Griglia (all'etto)	€ 5.80
Trancio di Ombrina ai Ferri con Verdure di Stagione Trifolate 18.00	€
Fritto di Mare in Cassetta	€ 16.00

La Cotoletta della Nonna con Patate al Forno € 13.00

I Contorni

Patate al Forno al sale Profumato €
5.00

Verdure Trifolate Autunnali € 6.00

Insalata Mista €
5.00

Bietola e Cicoria Ripassate all'Aglio € 5.50

Chiudiamo in Dolcezza...

Semifreddo Nocciola e Meringhe con Salsa ai Cachi € 7.00

Crema Catalana alla Vaniglia Bourbon
con Frollini al Caffè € 6.50

Soufflè al Cioccolato con Cuore Morbido € 7.00

Sorbetto al Limone €
4.00

E per finire...

Calice di Visner di Pergola € 4.00

Calice di Passito di Rebola € 5.00

Le Bevande...

Acqua Sparea 0.75 l	€ 3.00
Bibite bottigliette 0.33 l	€ 3.00
Succo ACE	€ 3.00
Birra Amarcord Senza Glutine 0,33 l	€ 5.00
Caffè Pascucci	€ 2.00
Caffè d'orzo	€ 2.50
Decaffeinato	€ 2.00
Tisana Limone Zenzero	€ 3.00
Tisana Melograno Mirtillo	€ 3.00
Moretta	€ 3.00
Amari	€ 4.50

Distillati dall'Italia e dal Mondo...

Per i Vini e le Birre consulta la nostra carta o fatti consigliare