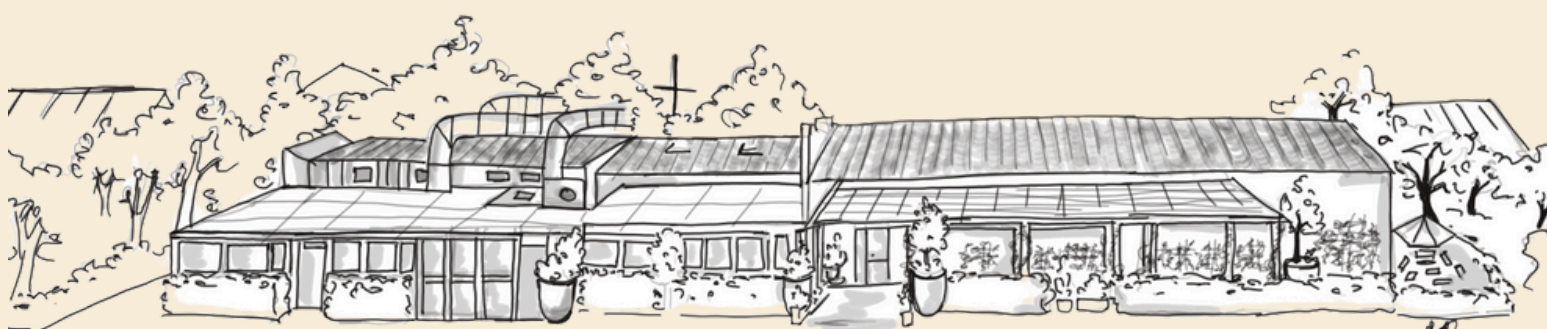


ustareia

cucina & pizza



ristorante di campagna

Il nostro MENÙ

Ristorante di Campagna - Cucina e Pizza nasce nel 2019 a Savarna (RA).

Ustarèia è il luogo ideale per immergersi nella campagna e al contempo respirare l'aria di mare; il luogo in cui si ha la sensazione di essere tornati nella **casa della nonna**. L'accoglienza e l'**atmosfera conviviale**, i prodotti offerti dalla terra e le cotture semplici sono peculiarità portanti del nostro Ristorante di Campagna. La nostra Cucina Rustica esprime un forte senso di artigianalità e legame con il territorio. Piatti abbondanti e dal carattere forte trasmettono la semplicità di una cucina dai **sapori senza tempo**. Potrete assaggiare i nostri primi, parte dei quali richiamano alla tradizione Romagnola, le nostre grigliate sia di carne che di pesce e i nostri taglieri di salumi e formaggi. Potrete inoltre gustare le nostre pizze, molto leggere ma dai sapori intensi!

📞 0544/533144

✉ info@ustareia.com

📍 via Savarna, 115 (RA)



ustareia.com

APERITIVI

PROSECCO 5€

VINO SELEZIONE 5,5€

VINO DELLA TRADIZIONE 4,5€

VINO RISERVA 7,5€

SPRITZ APEROL 6€

SPRITZ CAMPARI 6€

GIN TONIC PREMIUM 8€

AMERICANO 6€

NEGRONI 6€

NEGRONI SBAGLIATO 6€

HUGO 7€

CAIPIRINHA 7€



Analcolici

CRODINO 4€

SANBITTER 4€

GIN TONIC ANALCOLICO 7€

PER COMINCIARE

IL TAGLIERE DA CONDIVIDERE 34€

Consigliato per almeno 2 persone

Coppa stagionata, salame nostrano, pancetta coppata, prosciutto crudo, pecorino semistagionato, squacquerone, piadina, le nostre verdure all'agro, pinzimonio di verdure, pizza frita e patè di fegatini fatto da noi

da curvìdi
CUN CHI ÀMAT 'D PIÒ



scopri anche il nostro MENÙ DA CONDIVIDERE

Tagliere da condividere, cappelletti al ragù, USTARÈIA la grigliata di carne, coperto, acqua e vini della casa (TUTTO COMPRESO)

a soli **35€** a persona!

per tavoli da almeno 8 persone (adulti)

PIZZA FRITTA E PROSCIUTTO CRUDO 13,5€

Il prosciutto crudo stagionato, la pizza frita e lo squacquerone

BATTUTA DI MANZO 14€

Con stracciatella di burrata, pomodorini confit, confettura di cipolle rosse e pane carasau

I CROSTINI DI UNA VOLTA 13,5€

Il Pane comune a lievitazione naturale bruscato in griglia e servito con patè di fegatini fatto da noi, prosciutto crudo, squacquerone e confettura di cipolle rosse

Et' Magné?



SELEZIONE DI MARE 19€

Una degustazione di pesce, formata da:

- Insalatina di seppia*, polpo* e gamberi* con verdure alla catalana
- Sarde in saor, pane guttiau, sedano e bottarga
- Moscardini* in guazzetto e crostini di pane

IL TEGAME DI COZZE 12,5€

Scegli TU come lo preferisci!

- Alla marinara sfumate al trebbiano con aglio fresco, basilico e limone
- Alla tarantina con salsa di pomodoro, aglio fresco, basilico e peperoncino

INSALATA DI SEPPIA*, POLPO* E GAMBERI* 14,5€

Fresca e gustosa.. Condita con le verdure croccanti alla catalana

BOCCONCINI DI BACCALÀ* IN CROSTA 13,5€

Croccantissimi e gustosi, serviti con confettura di cipolle rosse e maionese senapata al pepe nero

I PRIMI

CAPPELLETTI AL RAGÙ 11€

Li preferisci pasticciati o panna e prosciutto? Non aver paura di chiederne la disponibilità!

TORTELLI DI RICOTTA E SPINACI 13€

Mantecati con burro, salvia e grana Padano

SPOJA LORDA 15,5€

Con radicchio Trevigiano, Sangiovese, salsiccia stufata e crema di grana Padano

PACCHERI ALL'UOVO "CACIO & PEPE"... E GUANCIALE 13,5€

Cremosi, sorprendenti e irresistibili!

PASSATELLI ASCIUTTI 18,5€

Saltati con salsiccia sgranata, porcini* arrostiti, grana Padano e crema di tartufo

RISOTTO ALLA MARINARA 16,5€

In bianco!

Mantecato con le cozze, vongole, gamberi*, molluschi* stufati e granchio*



LO SCOGLIO 24€

Spaghetti saltati con salsa di pomodoro, cozze, vongole, gamberi*, molluschi* stufati, granchio* e gamberoni*



FREGOLA SARDA 18,5€

Mantecata ai crostacei: granchio*, gamberi*, scampo*, gamberone*, salsa di pomodoro fresco e basilico



MENÙ BAMBINO 9€ (entro 10 anni) un piatto a scelta tra:

- TAGLIATELLE AL RAGÙ
- PIZZA MARGHERITA BABY
- COTOLETTA* DI POLLO CON PATATINE*
- BOCCONCINI DI MERLUZZO* CON PATATINE FRITTE*

Compresa 1 bibita in lattina 0,33cl o acqua naturale o gassata 0,50cl

*prodotto surgelato | coperto: 2,5€

I SECONDI

Tutti i secondi sono serviti con le nostre irresistibili patate con la buccia!

USTARÈIA... LA GRIGLIATA DI CARNE 48€

Consigliato per almeno 2 persone

È il piatto più venduto, per chi ha veramente voglia di carne... Tanta carne!

La nostra grigliata di carne da condividere composta dalla tagliata di scamone argentino, la salsiccia alla birra con le verdure grigliate, il galletto leggermente piccante, le "bacchette" di castrato e le costine tenerissime dalla ricetta segreta



DA NON PERDERE

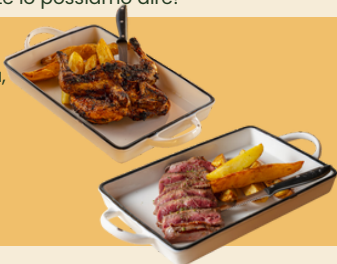
CASTRATO 18,5€

Solo il carrè. Le bacchette!

Il segreto della sua tenerezza??? Non te lo possiamo dire!

GALLETTO 16,5€

Marinato con la nostra ricetta segreta, piccante e cotto a fiamma viva



TAGLIATA DI MANZO 22,5€

Noi selezioniamo solo scamone Argentino... La nostra griglia fa il resto!

POLPETTE AL SUGO 13,5€

Come quella della nonna Flora... Sugose e da scarpetta!

SPIEDO DI SALSICCIA ALLA BIRRA 15,5€

Prima le cuociamo lentamente nella birra, poi le grigliamo nello spiedo con le verdure grigliate

I PEZZI GROSSI: TOMAHAWK, COSTATE FIORENTINE da 6,8/hg

Da 500gr in su secondo la disponibilità: garantiamo dai 45 ai 120 giorni di frollatura e provenienze sempre diverse, dall'Italia alla Germania, Australia, Giappone, Stati Uniti o Irlanda.

GRAN MISTO DI PESCE 60€

Consigliato per almeno 2 persone

Grigliato e fritto! I protagonisti saranno i grigliati: calamari* ed i gamberi* nello spiedo, il gamberone*, il granchio*, lo scampo*, ed i fritti: calamari*, gamberi*, granchi*, gamberoni* e le verdure.

SPIEDONE DI CALAMARI* E GAMBERONI* 19,5€

Impanati alla romagnola e messi in griglia

FRITTURA DI PESCE 19,5€

Con calamari*, i gamberi*, il granchio*, il gamberone* e le verdure croccanti



I CONTORNI

VERDURE GRIGLIATE 7€

Zucchine, melanzane e peperoni

RADICCHIO E BRUCIATINI 7€

Il trevigiano come radicchio, appassito da pancetta fresca bruciata e bagnata con aceto

PINZIMONIO DI VERDURE 7,5€

Tutte le verdure di stagione che troviamo! Servite con olio extravergine di Puglia e sale grosso

PATATE ARROSTITE 6€

Ormai famosissime, le originali... Quelle arrostite con la buccia!

PATATE FRITTE* 5,5€

MELANZANE CROCCANTI 6,5€

Rondelle di melanzane* avvolte da una croccantissima panatura!

BEVANDE

BIBITE IN LATTINA (0,33cl) 3,5€

Pepsi, Pepsi Zero, Sprite, Fanta, Tè pesca, Tè limone

 **PEPSI ALLA SPINA:**
piccola (0,30cl) 3,5€ | media (0,50cl) 5€ | caraffa (1,50lt) 15€

ACQUA MICROFILTRATA (0,75cl)

NATURALE O GASSATA 2,5€

I VINI



LA BROCCA DELL'OSTE (1/2lt) 6,5€

Bianco: Trebbiano di Romagna
Rosso: Sangiovese di Romagna
Mosso: Vino Frizzante



AL CALICE

RISERVA: Le nostre migliori etichette 7,5€

SELEZIONE: I vini selezionati dalla nostra cantina o le anteprime fuori menù 5,5€

TRADIZIONE: Sangiovese, Trebbiano o vino frizzante 4,5€



IN BOTTIGLIA

Preferisci una bottiglia? Chiedi la carta dei vini. Una selezione di oltre 70 etichette dalla Romagna al resto d'Italia



CAFFETTERIA

CAFFÈ O MACCHIATO 1,7€

CORRETTO 2,5€

DECAFFEINATO O ORZO 1,7€

CAPPUCCINO 2€

DIGESTIVI

AMARI, LIQUORI O GRAPPE 4€

GRAPPE SPECIALI 5€

RUM, WHISKY, VODKA, TEQUILA 7€

PIZZE di campagna

Ricche farciture, sapori rustici, un impasto che matura almeno 72 ore danno così la digeribilità tipica della nostra pizza di campagna

PIZZA STESA O DOPPIO IMPASTO: +2€ | AGGIUNTE SEMPLICI: 1,3€

AGGIUNTE SPECIALI: 2€ (prosciutto crudo, stracciatella, olio tartufato, bufala, gamberi, porcini, scaglie parmigiano, pistacchio)

IN COLLINA 11,5€

Mozzarella fior di latte, funghi trifolati, salsiccia, ricotta, patate arrostiti

MEH!!! 13,5€

Mozzarella fior di latte, friggirelli, pomodorini canditi, stracciatella, alici del mare Cantabrico

no vabbè!



BRONTE 14€

Mozzarella fior di latte, mortadella IGP, crema di pistacchio, pomodorini canditi, granella di pistacchio, stracciatella

CAPPERI CHE PIZZA! 12,5€

Polpa di pomodoro, mozzarella di bufala, capperi, origano, olive taggiasche, pomodorini canditi

GUAGLIÒ 12,5€

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, friarielli, pomodorini gialli, salsiccia, ricotta

ROMAGNA MIA 12€ *Sapori romagnoli*

Mozzarella fior di latte, rucola, pomodorini, prosciutto crudo, squacquerone

ANGUS 14€

Mozzarella fior di latte, friggirelli, tartare di manzo (carne cruda), pomodorini canditi, senape al miele

AFFUMICATA 13,5€

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, scamorza affumicata, speck, porcini* arrostiti

MELANZANE & NDUJA 12,5€

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, Nduja, melanzane, stracciatella

CINQUE TERRE 11,5€

Polpa di pomodoro, olio extravergine bio, pesto Genovese, pomodorini, alici, mozzarella di bufala

MARGHERITA 6,5€

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, olio extravergine bio

VIOLETTA 13,5€

Crema di radicchio, gorgonzola dolce, speck del Tirolo, pomodorini canditi, glassa di aceto balsamico

SUD 12,5€

Mozzarella fior di latte, friarielli napoletani, pomodorini canditi, stracciatella, Nduja

SOTTOBOSCO 14€

Mozzarella fior di latte, porcini* arrostiti, funghi trifolati, pancetta, mozzarella di bufala, olio tartufato

USTARÈIA 13€

Mozzarella fior di latte, fichi caramellati, prosciutto crudo, rucola, stracciatella



La Regina della casa!

'NZOLA 13,5€

Polpa di pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia, gorgonzola, porcini* arrostiti

BIRRE

ALLA SPINA

piccola (0,20cl) 3,5€ | media (0,40cl) 5,5€ | caraffa (1,5lt) 19,5€



STELLA ARTOIS 5% VOL. (bionda)

una birra chiara a bassa fermentazione dall'aspetto dorato brillante, caratterizzata da un gusto fresco, leggermente amaro e piacevolmente luppolato, con aromi di erba appena tagliata e mollica di pane.



LÖWENBRÄU MÄRZEN 5,8 % VOL. (ambrata)

Il suo nome deriva dal mese di Marzo, perché prodotta alla fine della stagione birraia. Prodotta nel rispetto della Legge di Purezza tedesca del 1516. Birra a bassa fermentazione, di colore dorato con note di caramello e malto. Piacevole e rinfrescante, moderatamente corposa.

IN BOTTIGLIA

SPATEN Münchner Hell 5.2% VOL. (0,50cl) 6€

Una delle birre dell'Oktobertfest di Monaco di Baviera. Lager a bassa fermentazione dal colore leggermente ambrato. Si percepisce una nota di luppolo nobili, che conferisce alla birra un aroma fresco e leggermente erbaceo. Al palato, note di crosta di pane e miele, una sensazione di freschezza e un leggero retrogusto amaro.

REALE EXTRA American Pale Ale 6.4% VOL. (0,33cl) 5,5€

Prodotta dal birrifico **BIRRA DEL BORGO**. Birra dal colore dorato intenso caratterizzata da un'esplosione di profumi che vanno dall'agrumato al resinoso (pino ed incenso). Al primo sorso si percepisce una poderosa sensazione d'amaro che lascia il passo ad una persistente nota di mandarino.

LISA Lager 5.0% VOL. (0,33cl) 5,5€

Prodotta dal birrifico **BIRRA DEL BORGO**. Birra a bassa fermentazione, dorata e non filtrata, elegante ma decisa, profumata di cereale e crosta di pane. Dai sentori di arancio che aggiungo freschezza e leggerezza alla bevuta.

HOEGAARDEN Blanche 4.9% VOL. (0,33cl) 5,5€

Considerata la regina delle birre bianche. La schiuma si presenta bianca e spumosa, persistente e profumata di scorze d'arancia. Il gusto fresco e acidulo del frumento non maltato, con un leggero fondo di miele e lievito. Il retrogusto lieve ma persistente è chiaramente di succo di limone.

FRANZISKANER Weissbier 5.0% VOL. (0,50cl) 6€

Icona dello stile Weiss. È una birra di frumento dal colore biondo e dalla ricca schiuma bianca. Dalla bevuta piacevole con i sentori al naso ed al palato caratterizzati da note di malto, lievito, grano e sfumature pepate, con le tipiche note fruttate di banana matura ed agrume.

CORONA "00" Lager Analcolica 0.0% VOL. (0,33cl) 4,5€

È una birra di tipo lager con ingredienti 100% naturali. La birra messicana più amata a livello internazionale. Dal colore dorato, gusto leggero e molto rinfrescante, asciutto e leggermente amaro, con un retrogusto erbaceo.

Allergeni: il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergiche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergiche ai sensi del Reg. UE 1169/11: Pesce e prodotti a base di pesce, Molluschi e prodotti a base di molluschi, Crostacei e prodotti a base di crostacei, Cereali contenenti glutine, Uova e prodotti a base di uova, Soia e prodotti a base di soia, Latte e prodotti a base di latte, Anidride solforosa e solfiti, Frutta a guscio, Sedano e prodotti a base di sedano, Lupini e prodotti a base di lupini, Arachidi e prodotti a base di arachidi, Senape e prodotti a base di senape, Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo.
I prodotti contrassegnati da **asterisco (*)** possono essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura), rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento Ce 852/2004.

*prodotto surgelato | coperto: 2,5€