

Locanda la Cerasa

LA NOSTRA STORIA

Locanda la Cerasa nasce nel 1995 da una bella intuizione della famiglia Guerrieri, la quale decide di trasformare una vecchia casa colonica in un agriturismo.

Nel corso degli anni, la Locanda diventa grande grazie soprattutto al duro lavoro di Manuel e Federico, che nel susseguirsi degli anni portano la Locanda a diventare un **punto di riferimento del territorio**. In seguito, grazie ad Antonio viene introdotto un elemento culinario molto amato: la **pizza**, che a sua volta diventa pilastro fondamentale del luogo.

Nel 2022 un giovane Gianmario, dopo una lunga esperienza in alcuni importanti ristoranti europei, rileva la gestione del locale e con fare moderno, lungimirante e ben deciso sta dirigendo il brand 'Locanda la Cerasa' con due principi ben chiari in testa: **identità culinaria** e **sostenibilità**, le due grandi sfide della ristorazione nel terzo millennio, soprattutto per un **ristorante di carne** come il nostro.

La nostra *mission* dunque è semplice ma molto chiara: riportare a tavola i **sapori genuini e sani di una volta**, con ingredienti di alta qualità elaborati dai nostri artigiani della cucina in un luogo senza tempo.

Signore e Signori, lasciatevi trasportare da questa esperienza fatta di storie e sapori ma soprattutto...

BENVENUTI ALLA LOCANDA LA CERASA!

menu' fissi

LE NOSTRE PROPOSTE DI MENÙ FISSO

SI MANGIA TUTTI LA STESSA COSA COME DA NONNA!
IL MENU' DEVE CONSIDERARSI LO STESSO PER TUTTI I COMPONENTI
DEL TAVOLO FATTA ECCEZIONE PER I BAMBINI SOTTO I 10 ANNI.

ACQUA, CAFFÈ E COPERTO SEMPRE INCLUSI NEL PREZZO

MENU' SAN COSTANZO

Antipasto misto del contadino

Bis di primi a scelta

Grigliata mista di maiale

Patate al forno, insalata mista

Crostate e cantucci

33

IL PIÙ VENDUTO A PRANZO!

MENU' CERASA

Bis di primi a scelta

Grigliata mista di maiale

Patate al forno, insalata
mista

28

MENU' STACCIOLA

Antipasto misto del contadino

Fiorentina di angus
(1,2 kg circa ogni 2 persone)

Patate al forno, insalata mista

42

IL PIÙ VENDUTO A CENA!

MENU' SOLFANUCCIO

Bis di primi a scelta

Giropizza

Patatine fritte

23

MENU' PIZZA A STUFF

Giropizza
Patine fritte

18

APERITIVINO?

MAGNO

CICLISTA CON CIPOLLA

Impasto ben lievitato e friabile con cipolla

4

LA SPORCA

ciclista con poco pomodoro, ideale per aprire le danze!

4,5

E

BEVO

APEROL SPRITZ

5

HUGO

5

BOLLICINA

4

antipasti

TAGLIERE DI PIADINA SFOGLIATA, SALUMI, BIETOLE E FORMAGGI LOCALI

12

IL PIÙ VENDUTO!

ANTIPASTO DEL CONTADINO

tagliere composto da: filone di maiale marinato, carpaccio artigianale, pecorino della Val D'Apsa, ciauscolo, polpettine sfiziose

13

TRIPPA MARCHIGIANA

7,5

CARPACCIO DI MANZO

11

BATTUTA AL COLTELLO DI MANZO

12

ANTI-CARNE

VEGETARIANO

Antipasto vegetariano composto da tortino di verdure stagionali, formaggi locali e verdure grigliate

10

TAGLIERE DI BOVINO

Carpaccio artigianale, speck di pezzata rossa e carpaccio di angus affumicato

12

TRIS DI FORMAGGI

VEGETARIANO

Selezione di formaggi locali stagionati, semistagionati e freschi serviti con diverse confetture

10

primi piatti

LE NOSTRE PASTE FRESCHE SONO TUTTE PREPARATE A MANO DAI NOSTRI CARI CHEF

LE PASTE SENZA GLUTINE A DISPOSIZIONE SONO:
GNOCCHI, TAGLIATELLE E RISOTTO VENERE AL RADICCHIO

GNOCCHETTI AL RAGU' DI CORTE

GNOCCHETTI DI PATATE CON RAGU' BIANCO DI ANIMALI DA CORTILE
(FARAONA, CONIGLIO E ANATRA)

11

IL PIÙ VENDUTO!

RISOTTO VENERE "LA CERASA"

E' IL NOSTRO PIATTO FORTE!
RISO VENERE CREMOSO CON RADICCHIO TREVIGIANO, MANTECATO
AL GRANA PADANO 36 MESI

VEGETARIANO

12

PASSATELLI ALLE VERDURE DI STAGIONE

PASTA TIPICA MARCHIGIANA SCHIACCIATA A MANO IN JULIENNE DI
VERDURE KMO CROCCANTI DI STAGIONE E...SENTI CHE PROFUMO!

VEGETARIANO

11

BOTTONI ALLO SGAGGIO

PASTA FRESCA A FORMA DI BOTTONE RIPIENA DI RICOTTA E
BASILICO CON SUGO DI POMODORO FRESCO, GUANCIALE CROCCANTE
E SCAGLIE DI PECORINO STAGIONATO.

ATTENZIONE: PIATTO ELEGANTE MISTO IGNORANTE

13

TAGLIATELLE AL RAGU' SA I PISEJ

TAGLIATELLINE FRESCHE CON RAGU' MARCHIGIANO E PISELLI,
COME SI FACEVA NA VOLTA DA 'STE PARTI

11

secondi piatti

MA CHE BEL MANZO!

Il nostro manzo sicuramente è la nostra specialità.
La materia prima proposta è di primissima scelta e la cottura viene
effettuata sulla Romagna a carbone, sent com sfrigola!
(Si consiglia una cottura al massimo media per questo tipo di carne)

NEW ENTRY!

ENTRAÑA

400 g. circa - il diaframma di manzo è una carne dal sapore unico,
dalla succosità esplosiva e dalla tenerezza senza eguali;
inoltre è una carne ricca di ferro e proteine nobili.

Vino consigliato: Galileo Az. Guerrieri

19

IL PIÙ VENDUTO!

COSTATA DI ANGUS

Vino consigliato: Cumaro Umani Ronchi

4 €/Hg

TAGLIATA DI ANGUS

350 g. circa - *Vino consigliato: Guerriero nero Az. Guerrieri*

18

FIorentina DI ANGUS

Vino consigliato: Phatos S. Barbara

6 €/Hg

PICANHA DI ANGUS

300 g. circa - *Vino consigliato: Rosso di Montalcino Ventolaio*

17

CONTROFILETTO DI ANGUS

500 g. circa - *Vino consigliato: Valpolicella Rip. sup. Ca Rugate*

23

TAGLIATA DI BUFALO

350 g. circa - *Vino consigliato: Guerriero della terra Az. Guerrieri*

18

secondi piatti

ALTRO DALLA BRACE

Il suino utilizzato viene dalla macelleria Alessi, una piccola bottega dell'entroterra la quale tratta solo materie prime locali. L'agnello proviene dalla macelleria f.lli Ragni, sempre prodotti locali di altissima qualità
Provare per credere!

GRIGLIATA MISTA ITALIANA

Costina, salsiccia, capocollo, filetto
alla nerone
14

GRIGLIATA MISTA CON AGNELLO

Costina, salsiccia, capocollo, filetto alla nerone,
agnello allo scottadito
18

AGNELLO ALLO SCOTTADITO

Bistecchine di agnello leggermente marinate cotte alla brace
18

ARROSTO MISTO DI OCA E CONIGLIO

Due parti di oca e due parti di coniglio servite con patate al forno
19

SPIEDINO DI FEGATELLI

Due spiedini di fegatelli avvolti nella rete con alloro,
come da tradizione
12

TARTAR-BURGER

Hamburger composto dal classico panino farcito con tartar, rucola,
cipolle caramellate e burrata golosa
15

TAGLIATA DI TACCHINO

300 g. circa
12

coperto: 2 euro

contorni

INSALATA MISTA

4,5

CAVOLO CAPPuccio MARINATO IN AGRODOLCE

5

ERBE DI CAMPO SALTATE IN PADELLA

4,5

PATATE ARROSTO COTTE AL FORNO A LEGNA

5

VERDURINE GRIGLIATE

5

OLIVE ALL'ASCOLANA

5

PIADINA SFOGLIATA A SPICCHI

2

per i più piccini

UN PRIMO A SCELTA FRA:

PENNE/TORTELLINI/TAGLIATELLE/GNOCCHI

CON

PANNA/RAGÙ/POMODORO/PASTICCIATI

7,5

COTOLETTA CON PATATINE FRITTE

9

PANINO CON HAMBURGER E PATATINE FRITTE

9

le nostre pizze

in attesa della pizza

PATATINE FRITTE

5

OLIVE ALL'ASCOLANA

5

FUNGHI FRITTI

5

rosse

MARGHERITA: pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico
6

QUATTRO STAGIONI: pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi, olive, carciofi
7,5

ORTOLANA ROSSA: pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane, radicchio, funghi freschi, zucchine
7,75

DIAVOLA: pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante, salsiccia
7,5

ROSSINI: pomodoro, mozzarella fior di latte, uova sode, maionese
7,75

FUNGHI E SALSICCIA: pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi freschi, salsiccia
7,5

CALZONE: pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi freschi
8,5

TONNO E CIPOLLA: pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno, cipolla
7,5

GRATTINI ROSSA: pomodoro, mozzarella fior di latte, melanzane e zucchine gratinate, pendolini
8

QUATTRO FORMAGGI ROSSA: pomodoro, mozzarella fior di latte, gorgonzola, scamorza, parmigiano
8,5

MARINARA: pomodoro, aglio, prezzemolo e origano
5,5

CAPRICCIOSA: pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi freschi, olive, carciofi, salsiccia
7,75

NAPOLI: pomodoro, mozzarella fior di latte, capperi, acciughe, origano
7,5

REGINA: pomodoro, pendolini, mozzarella di bufala, basilico
8,75

ROSSICCIA: pomodoro, mozzarella fior di latte, uova sode, maionese, salsiccia
8,5

MONTANARA: pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia, gorgonzola, speck
8,5

SIMPSON: pomodoro, mozzarella fior di latte, wurstel, patatine fritte
7,5

MESSICANA: pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia, pancetta, peperoni, cipolla
8,5

MARCEL: pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante, gorgonzola
8

LA CRUDO: pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo, rucola, scaglie di grana
8

le nostre pizze

speciali

PORTO DI FANO: pomodoro, alici, capperi, olive taggiasche, burrata al centro, basilico
11

TIROLESE: mozzarella fior di latte, speck in forno, scamorza, pendolini, prezzemolo
10

ESTIVA: pomodoro, mozzarella di bufala, rucola, tonno fuori forno, pendolini
9

BENTLEY ROAD: mozzarella fior di latte, mortadella IGP, burrata al centro, granella di pistacchi
11

bianche

CICLISTA: olio EVO, rosmarino, sale
3,5

MARILU': mozzarella fior di latte, patate arrosto, salsiccia
7,5

PARMIGIANA: mozzarella fior di latte, melanzane, pendolini, scaglie di grana
7,5

PORCINI: mozzarella fior di latte, funghi porcini, scaglie di grana, noci
8,5

QUATTRO FORMAGGI BIANCA: mozzarella fior di latte, gorgonzola, scamorza, parmigiano
7,75

INGORDA: mozzarella fior di latte, gorgonzola, salsiccia, speck
8,5

TREVIGIANA: mozzarella fior di latte, gorgonzola, radicchio, noci, speck
8,75

CAMPAGNOLA: mozzarella fior di latte, prosciutto crudo, rucola, pendolini, scaglie di grana
7,5

VEGETARIANA: mozzarella fior di latte, radicchio, melanzane, zucchine, pendolini
7,5

BOSCAIOLA: mozzarella, funghi freschi, noci, speck
8

FRIARIELLI: mozzarella di bufala, cime di rapa
8,5

PANCOTTO: mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi freschi, salsiccia
7,5

TARTUFATA: mozzarella fior di latte, funghi freschi, crema al tartufo, scaglie di grana
8,75

GRATTINI BIANCA: mozzarella fior di latte, melanzane e zucchine gratinate, pendolini
8,5

bufala e burrata extra +1.50
altre aggiunte extra +0.75

bevande

ACQUA (naturale/frizzante) 2
BEVANDE IN LATTINA (fanta, coca-cola, sprite, te) 3
COCA-COLA 1lt 6,5

BIRRE

Ichnusa lager leggera e ambrata
0,25lt 3,5 / 0,4lt 5 / 1lt 10
Birra Messina ai cristali di sale lager di puro malto
0,25lt 4 / 0,4lt 5,5 / 1lt 11
Birra artigianale Oltremondo 5,5

VINO DELLA CASA ROSSO:
Sangiovese dei colli pesaresi/Guerrieri
0,25lt 4/0,50lt 6/0,75lt 10

VINO DELLA CASA BIANCO:
Bianchetto del Metauro/Guerrieri
0,25lt 4/0,50lt 6/ 0,75lt 10

bianchi

GUERRIERO BIANCO
Marche bianco Igt/Guerrieri 20

GUERRIERO DEL MARE
Bianchetto del Metauro/Guerrieri 28

PLENIO
Verdicchio dei Castelli di Jesi riserva
Umani Ronchi 28

CELSO
Bianchetto del Metauro Superiore
Guerrieri 18

MOSSINO
Vino frizzante, Marche bianco Igt
Guerrieri 0,5lt 11

MOSS
Vino frizzante, Marche bianco Igt
Guerrieri 0,75lt 16

FAMOSO
Marche bianco Igt/Il Conventino 18

BRECCE DI TUFO
Incrocio Bruni Igt/Il Conventino 24

rossi

PHATOS
Cabernet, Merlot, Syrah/S. Barbara 35

GUERRIERO NERO
Marche rosso Igt/Guerrieri 0,375lt 11

GUERRIERO NERO
Marche rosso Igt/Guerrieri 0,75lt 20

GALILEO
Sangiovese riserva Doc/Guerrieri 20

CARDOVIOLA
Aleatico, Lacrima/Il Conventino 16

GUERRIERO DELLA TERRA
Montepulciano, Sangiovese/Guerrieri 30

CUMARO
Conero riserva Doc/Umani Ronchi 30

CAMPO BASTIGLIA
Vallpollicella Rip. sup./Ca'Rugate 25

ROSSO MONTALCINO
Ventolaio 25

PELAGO
Marche rosso IGT/Umani Ronchi 38

bollicine

METODO CLASSICO BRUT
24 mesi Cuvee/Il Conventino 28

BOLLA BIANCA BRUT
Il Conventino 18

LEO MOSCATO
Guerrieri 18

BRUT METODO CHARMAT
az. Guerrieri 20

BRUT ROSE METODO CHARMAT
az. Guerrieri 20

BRUT DELLA CASA/MOSCATO DELLA CASA
15