

Bisogna creare luoghi dove fermare
la nostra fretta e aspettare l'anima

Tonino Guerra



Via Adriatico, 37 - 478214 Bellaria Igea Marina (RN)

Tel. 0541 417650 - Cell. 329 096 6914

osteriadelventisette.it

  [osteriadelventisette](#)



Osteria
del
Ventisette

PASSIONE E SAPORI ROMAGNOLI



i Vini

Bollicine

MEDAGLIA.....	€ 22,00
Valdobbiadene Millesimato DOCG - Extra Dry - Astoria	
DURELLO LESSINI	€ 28,00
Brut Metodo Classico 36 mesi millesimato - Montezovo	
TRENTO DOC.....	€ 29,00
Millesimato Brut - Pisoni	
SEMPITERRE	€ 35,00
Franciacorta Brut - I Barisei	
NATURA.....	€ 40,00
Franciacorta Millesimato Dosaggio Zero - I Barisei	
PANDORA.....	€ 20,00
Pinot Neco Otrepò Vinificato Bianco - Vicobarone	
MALVASIA SECCO	€ 20,00
Colli Piacentini Frizzante - Vicobarone	
🍷 INVIDIA	€ 17,00
Chardonnay Frizzante IGT - Pian dei Venti	

i Rossi

VALPOLICELLA SUPERIORE DOC - Monte Zovo.....	€ 20,00
GREIF - Lagrein - Kornell - Sud Tirol	€ 25,00
CROCEVENTO - Pinot Nero Garda DOC - Monte Zovo	€ 29,00
🍷 LA STCIUPTEDA - Sangiovese Doc - Pian dei Venti	€ 17,00
🍷 SUPERBIA - Sangiovese Superiore - Pian dei Venti	€ 17,00
SYRMA - Chiaretto di Bardolino (Rosè)	€ 23,00
🍷 MARSALA Superiore Riserva Semisecco 2015 - Florio	€ 25,00

i Bianchi

RIBOLLA GIALLA - Venezia Giulia - Feudi di Romans	€ 19,00
PECORINO D'ABRUZZO DOC - Barone di Valforte.....	€ 19,00
KIKÈ - Traminer / Sauvignon Blanc - Fina.....	€ 20,00
KEBRILLA - Grillo Bio Sicilia Doc - Fina.....	€ 20,00
MEORU - Vermentino di Gallura DOCG - Tani.....	€ 22,00
TERRALBE - Lugana DOC -Monte Zovo	€ 25,00
LAVICO - Bianco Etna DOC - Duca di Salaparuta	€ 27,00
COSMAS Sauvignon Blanc - Kornell - Sud Tirol	€ 28,00
🍷 TREBBIANO BIANCO - Pian dei Venti.....	€ 14,00
🍷 ACCIDIA - Rebola Colli di Rimini Doc - Pian dei Venti	€ 17,00
🍷 AVARIZIA - Grechetto / Chardonnay - Pian dei Venti	€ 17,00

i Dolci

🍷 GOLA - Bianco Passito - Pian dei Venti.....	€ 25,00
ZIGHIDÌ - Passito di Pantelleria liquoroso - Florio	€ 25,00

🍷 vini disponibili anche al calice..... € 4,50 / 6,00

le Birre Artigianali

Le Birre LA COTTA sono prodotte con metodi naturali senza aggiunta di additivi non pastorizzate. Il birrifico LA COTTA utilizza il metodo di alta fermentazione con ceppi selezionati. La Birra dopo una prima fermentazione a la successiva maturazione in tank prevede la tecnica della rifermentazione in bottiglia.

LA COTTA "BIONDA" 0.75 LT € 14,00
Birra ad alta fermentazione del colore biondo velato particolarmente corposa ed avvolgente. Leggero gusto amaro dovuto da miscelazione del luppolo bavarese.
4,8% Vol.

LA COTTA "AMBRATA" 0.75 LT € 14,00
Birra dal colore ambrato intenso. Grandissima struttura elegante e pungente prodotta ad alta fermentazione in stile belga.
6,5% Vol.

LA COTTA "MARINÉRA" 0.75 LT € 14,00
Birra elegante, fragrante e piacevolmente amara, can intensa nota iodata cha rilascia grande freschezza. Sintesi elaborata tra orzo, avena e luppolo miscelati al sale marino.
4,8% Vol.

LA COTTA "SAISON" 0.75 LT € 14,00
Birra gradevole con una nota calda e caramellata dovuta al pregiato miele biologico di ciliegio utilizzato nella preparazione. Birra dal colore ambrato di grande struttura e corpo, donati dall'utilizzo del lievito di Whisky scozzese.
6,8% Vol.

LA COTTINA "BIONDA" 0.33 LT € 5,00
Birra ad alta fermentazione non pastorizzata rifermentata in bottiglia. Prodotta con acqua di sorgente, malto d'orzo, luppolo, lievito e zucchero.
4,8% vol.

LA COTTINA "AMBER ALE" 0.33 LT € 5,00
Birra dal colore ambrato con un lieve sentore agrumato donato dal luppolo, sapore maltato seguito da un aroma di caramello.
Molto fresca e dissetante.
5,2% Vol.

LA COTTINA "MARINERA" 0.33 LT..... € 5,00
Birra elegante, fragrante e piacevolmente amara. È fresca, estiva e marittima grazie all'aggiunta del Sale Marino.
4,8% Vol.