

# MENU

COCKTAIL BAR

# FALEGNAMERIA

VINI E CUCINA







COCKTAIL BAR

# FALEGNAMERIA

VINI E CUCINA

*“Siamo entusiasti di presentarvi la nuova carta cocktail. Nel realizzarla abbiamo pensato al nostro territorio così ricco di storie da raccontare.*

*Partendo dal Medioevo in cui la piazza Malatestiana era campo di battaglia arriviamo ai tempi d'oro del teatro Petrella che ha visto Longiano diventare luogo di ritrovo dei più grandi artisti italiani, passando per le eccellenze delle colline romagnole.*

*I nostri cocktail raccontano Longiano. Godetevi il viaggio, si alza il sipario.”*



# COCKTAILS

• *i nostri twist* •

**MAL'N TESTA**

10€

Gin al Tartufo, Vermouth Rosso, Cynar 70 Proof, Bitter alle Olive.  
Inusuale, complesso, intenso, bitter

**L'AMOR DI PRIMA**

9€

Bitter, Arancia charificata, bitter alle prugne, tonica.  
Bitter, speziato, agrumato.

**COCONUT OLD FASHIONED**

11€

Bourbon al burro di cocco, zucchero, bitter al cacao, Bitter alla nocciola, angostura  
Alcolico, setoso

**I TEMPI D'ORO**

10€

Gin infuso alla curcuma, Chartreuse gialla, Cordiale di arancia e limone  
Miele allo zenzero.  
Best seller, concettuale, speziato, sweet&sour

**ENTRE PISCO Y NAZCA**

10€

Pisco, uva, lime, tepache, amargo chuncho  
Fresco, funky, fruttato

**BLOODY GINEVRA**

10€

vodka al rafano, pomodoro, spicy mix.  
Umami, Speziato, complesso

# FALEGNAMERIA



## MISSIONARY'S DOWNFALL

Gold rum, peach liquor, menta, ananas, lime  
Tiki, fruttato, esotico

12€



## PALOMIENTA

Tequila, mezcal, cordiale peperone e pompelmo rosa, Ancho reyes, soda pompelmo  
Fresco, agrumato, dissetante...”tranquilli il peperone si sente poco e ci sta benissimo!”

9€



## FUGARÈNA

Bourbon, limone, miele e zenzero, liquore di pesca, angostura, Foam di albicocche  
Un whisky sour fruttato

9€



## MAZAPEGUL

Vodka al latte, liquor 43, caffè speziato  
Speziato, frizzante, un cocktail non convenzionale al caffè.

9€



## BADALISCHIO

Falterona gin, lime, origano, menta, prezzemolo, kiwi, soda  
Fresco, agrumato, erbaceo, dissetante.

9€



## FORTUNA VANTES

Dark rum, branca menta, menta e cacao, bitter al cioccolato  
Dolce e mentolato, un cocktail after dinner.

9€

## MOCKTAILS



## PLACEBO

Tanqueray 00, lime cordial, menta, soda.

8€



## ILLUSION

Martini vibrante, frutti rossi, agrumi.

8€

5

## GIN AND TONIC

*ogni botanica nasconde un mistero da svelare*MADE IN  
ROMAGNA

**Gin Falterona 1654** 10€  
Balsamico, officinale  
Dry - Romagna

**Alba 87 Gin di Romagna** 10€  
Floreale, agrumato  
Distilled gin - Romagna

**Beefeater24** 9€  
Morbido, agrumato, erbaceo.  
London dry - UK

**London N3** 10€  
Ginepro, pepato, agrumi  
London dry - UK

**Nordes** 10€  
Speziato, floreale, aromatic  
Atlantic Galician - Spagna

**Gin Gil** 10€  
Complesso, minerale, agrumato  
Distilled Gin - Italia

**Villa Ascenti** 10€  
Territoriale, morbido, speziato  
Distilled Gin - Italia

**Sabatini** 10€  
Secco, speziato, pungente  
London dry gin - Italia

**Cittadelle** 10€  
Delicato, floreale, elegante  
London dry gin - Francia

**Etsu** 10€  
Speziato, complesso, iodato  
Gin - Giappone

**Etsu Yuzu** 12€  
Agrumato, intenso  
Gin - Giappone

**Oxley** 15€  
Distillato a freddo, sofisticato, secco, persistente  
London dry gin - UK

# DEGUSTAZIONI

## Tagliere di salumi

**GIANCARLO FAGGIOLI SALUMIFICIO, Cesena**

Fiocchetto, pancetta, coppa, Salame nostrano. Serviti con Piadina.

16 €

## Formaggi "Fossa dell'Abbondanza"

Due formaggi a pasta dura + uno a pasta molle  
Fossa dell'abbondanza Brancaleoni, Roncofreddo.

Serviti con mostarda.

15 €

## STORIE DI ECCELLENZE

### Salumificio Faggioli

Salumi artigianali della migliore tradizione..a Cesena dal 1969

La nostra è una tradizione familiare che si tramanda di padre in figlio, forti dell'esperienza maturata in diverse norcinerie di Cesena e provincia.

Giancarlo Faggioli e la moglie Maria Ilva Orlandi hanno aperto il loro salumificio alla fine degli anni 60, una tipica bottega romagnola dedicata alla produzione e alla vendita all'ingrosso e al dettaglio di salumi artigianali, gustosi e genuini.

Grazie alla passione e alla professionalità acquisita, l'attività è cresciuta costantemente negli anni e i prodotti oggi hanno conquistato il palato di una clientela sempre più vasta.

### Fossa dell'Abbondanza

Renato Brancaleoni e la figlia Anna sono affinatori per tradizione familiare. Scelgono formaggi prodotti in zona e li lasciano stagionare in una fossa di proprietà. Fiore all'occhiello della produzione l'ottimo Pecorino di Fossa, ma ci sono anche il Vaccino di Fossa, il pecorino sottobosco a latte crudo, il semistagionato, il more selvatiche e mirtillo, quello allo zafferano, quello al fieno, quello alle noci, lo Stravecchio, il Merlino, vari tipi di Blu (di Montefeltro, di capra, Monte Rosa, Notte, Firenze), il Cerato.

SI PREGA DI COMUNICARE EVENTUALI ALLERGENI O INTOLLERANZE AL PERSONALE. A SECONDA DELLA DISPONIBILITA' DI STAGIONE E/O DI MERCATO ALCUNI ALIMENTI UTILIZZATI POSSONO ESSERE SURGELATI/CONGELATI, IL NOSTRO PERSONALE RIMANE A DISPOSIZIONE PER QUALSIASI INFORMAZIONE SI RENDA NECESSARIA

TUTTE LE DOMENICHE DALLE 10.00 ALLE 13.30

BRUNCH

*menù alla carta*

DOLCE

**Cheesecake cioccolato bianco e mirtilli** 4,5 €

**Pancake frutti di bosco** 8 €  
Sciroppo d'acero e granola alla frutta secca

**Pancake banana e cioccolato** 7 €

**French toast** 7 €  
Con marmellata ai frutti di bosco

SALATO

**Club sandwich** 11 €  
Uova, Salsa Mayo/senape, Tacchino marinato nell'aceto balsamico,  
Lattuga, Pomodoro, Bacon

**Uova e bacon** 5 €  
Strapazzate o all'occhio di bue, servite con pane tostato al burro

**Croque monsieur** 8 €  
Tramezzino grigliato con prosciutto cotto, besciamella e formaggio

**Avocado toast** 9 €  
Salmone, Avocado, Erba Cipollina

*Coperto € 2.50 comprensivo di caffè americano*



## SPEZZA DRINK

*Un concetto semplice e stuzzicante,  
per riempire quel vuoto  
tra un sorso e l'altro*

**Trilogia di cracker**

Farciti con salsa guacamole,  
salmone e cipolla croccante

8 €

**Crostone di carne**

Purea di zucca, maionese al tartufo,  
pancetta

8 €

**Crostone di pesce**

con alici, stracciatella  
e pomodorini secchi.

9 €

**Crostone vegetariano**

 Con crema di carote, zenzero e curcuma

8 €

**Club sandwich**

Uova, Salsa Mayo/senape,  
Tacchino marinato nell'aceto balsamico,  
Lattuga, Pomodoro, Bacon

11 €

**Tacos**

Con battuta di manzo, zucca, crema di zucca,  
pomodoro spicy e misticanza (2x)

12 €

**Tacos vegetariano**

 Verdure di stagione, crema di zucca,  
misticanza e pomodoro spicy

9 €

**Friggitelli arrostiti**

con sale affumicato


5 €

# CENA IN FALEGNAMERIA

*Un attento studio e ricerca della materia prima locale  
per offrirvi un racconto del territorio tramite  
un percorso degustazione*



**Battuta di manzo,** 15 €  
purè di patate al tartufo  
e cialde di pane al rosmarino.

 Con cavolfiore sottile crudo  
al posto della battuta. 10 €



**Arrosticini di pecora** 8 €  
marinati con aglio, limone e erbe  
aromatiche, con maionese alla paprika.

## DESSERT



**Mascarpone ai frutti di bosco,** 5 €  
su crumble al cioccolato salato.



**Macedonia con frutta fresca  
di stagione** 5 €



**Piccola pasticceria,** 3,5 €  
biscotti fatti in casa.

 = **Variazioni Vegetariane**

Coperto 1,50 €

## POKE BOWL

**Carne**

10 €

Pollo Marinato in zenzero e limone, Riso basmati integrale, avocado, ravanelli, carote, semi di zucca

Salsa agrodolce

**Pesce**

11 €

Salmone, Riso basmati integrale, avocado, ravanelli, carote, semi di zucca

Salsa agrodolce

**Vegetariana** 

9 €

Edamame Riso basmati integrale, avocado, ravanelli, carote, semi di zucca

Salsa agrodolce

 = **Variazioni Vegetariane**

Coperto 1,50 €

## VINI

*il vino è come l'incarnazione:  
sia divino che umano*



## PROPOSTE AL CALICE

## BOLLE E BIANCHI

**Riesling DOC** € 7  
TENUTA VINICOLA PLONERHOF  
Riesling Renano 100%

**Prosecco DOC Brut** € 6  
ITINERA PRIMA CLASSE  
Glera 100%

## ROSSI

**Sangiovese di Romagna** € 6  
**Superiore 'Tre Rocche'**  
FATTORIA NICOLUCCI  
100% Sangiovese

**Langhe Nebbiolo** € 7  
FREGONESE  
Nebbiolo 100%

**Sangiovese Superiore** € 8  
**Riserva 'Vigna del Generale'**  
FATTORIA NICOLUCCI  
100% Sangiovese

**Amarone della Valpolicella** € 9  
**Punta 470**  
CÀ RUGATE

## BOLLICINE

**Prosecco DOC Brut** € 19  
ITINERA PRIMA CLASSE Glera 100%

**Spumante BRUT "Nicolucci Brut"** € 19  
FATTORIA NICOLUCCI  
100% Trebbiano

**Trento DOC** € 35  
CANTINA ROENO  
100% Chardonnay

**Franciacorta BRUT Le Vedute** € 36  
MANENTI & GOZZINI Chardonnay e Pinot Nero

**FRANCIACORTA SATÈN DOCG Le Vedute** € 37  
MANENTI E MAZZINI  
Chardonnay 80%, Pinot nero 20%

## CHAMPAGNE

**Champagne Brut Nature** € 59  
DOM CAUDRON Pinot Meunier 100%

**Champagne Lallier** € 59  
R.016 BRUT Pinot Meunier 100%

## ROSSI

**Sangiovese di Romagna** — € 16  
**Superiore 'I Mandorli'**  
**FATTORIA NICOLUCCI**

100% Sangiovese

**Sangiovese di Romagna** — € 23  
**Superiore 'Tre Rocche'**  
**FATTORIA NICOLUCCI**

100% Sangiovese

**Nero d'Avola** — € 20  
**FUNARO**

Nero d'Avola 100% **Vino Biologico** 

**Morellino di Scansano DOCG** - € 22  
**TERENZI**

100% Sangiovese

**Chianti Classico DOCG** — € 25  
**CASTELLO DI MELETO**

100% Sangiovese

**Barbera d'Alba DOC Il Ciotto** - € 25  
**BOVIO**

Barbera 100%

**Valpolicella** — € 33  
**Superiore - Campo Lavei**  
**CÀ RUGATE**

Corvina 45% - Corvinone 40% - Rondinella 15%

**Langhe Nebbiolo** — € 32  
**FREGONESE**  
 Nebbiolo 100%

**Chianti Classico Riserva DOCG** — € 35

**CASTELLO DI MELETO**

Sangiovese, Merlot

**Sangiovese Modigliana** — € 35

**Riserva 'Probi'**

**VILLA PAPIANO**

100% Sangiovese

**Sangiovese Superiore** — € 39

**Riserva 'Vigna del Generale'**

**FATTORIA NICOLUCCI**

100% Sangiovese

**Amarone della Valpolicella** — € 59

**Punta 470**

**CÀ RUGATE**

45% Corvina 15% Rondinella 40% Corvinone

**Brunello di Montalcino DOCG** — € 62

**"La Mannella"**

**CORTONESI**

Sangiovese

**Barolo "Fossati" DOCG** — € 69

**BORGOGNO**

100% Nebbiolo

## BIANCHI

**Chardonnay Versante** — € 19  
**AGRICOLE VALLONE**

100% Chardonnay

**Lugana Wighel** — € 24

**TENUTA ROVEGLIA**

Turbiana, Trebbiano di Lugana

**Müller Thurgau** — € 24

**Trentino DOC "Le Giare"**

**CANTINA ROENO**

100% Muller Thurgau

**Ribolla Gialla Collio** — € 26

**ALESSIO KOMJANC**

Ribolla Gialla 100%

**Riesling DOC** — € 32

**TENUTA VINICOLA PLONERHOF**

Riesling Renano 100%

Primo al Concorso nazionale del Riesling 2021

**Petit Chablis** — € 35

**MAISON SIMONNET FEBVRE**

Chardonnay 100%

**"Terra" Albana di Romagna secc** — € 35

**Sillaro IGT**

**VILLA PAPIANO**

Albana

FALEGNAMERIA

# BIRRE

*in paradiso non c'è birra ed  
è per questo che beviamo qui*



**GLOCKEN HELL 50 CL** ————— € 6

**Stile: Helles | ALC 5%**

Splendidamente dorata, la Glocken Hell regala meravigliose note di miele e di malto delicatamente accompagnate dai profumi fioriti e leggermente speziati, del luppolo Hersbrucker. Profumata e aromatica, snella e bevanda quanto basta, Glocken Hell affascina per il suo grandissimo equilibrio di emozioni e aromi.

**ICHNUSA AMBRA LIMPIDA 30 CL** ————— € 5

**Stile: Lager | ALC 5%**

Una birra dorata con sfumature ambrate, un equilibrio unico tra gusto intenso, aroma erbaceo e un'esperienza di bevuta estremamente rinfrescante

**FRANZISKANER 50 CL** ————— € 6

**Stile: Weiss | ALC 5%**

Icona dello stile Weiss, Franziskaner è una birra di frumento dal colore biondo e dalla ricca schiuma bianca. I sentori al naso ed al palato sono caratterizzati da note di malto, lievito, grano e sfumature pepate ben in equilibrio con le tipiche note fruttate (banana matura ed agrume). Bevuta piacevole

**DONNA DI CUORI BIO 33 CL** ————— € 6

**Stile: English Red Ale | ALC 5,5%**

Donna di Cuori è prodotta in stile Bitter/Pale Ale, il suo distintivo sono la facilità di bevuta e la particolare esaltazione del contributo del malto. Nel particolare e piacevole profilo aromatico si riscontrano sentori di biscotto e nocciole, e più tenui e delicate note che ricordano il tostato, le spezie e il caramello.

**BEAVERTOWN NECK OIL LATTINA 33 CL** ————— € 6

**Stile: Session Ipa | ALC 4,3 %**

Session IPA, leggera, fresca e dalla facile beva, un birra per tutte le occasioni. Di colore dorato, leggermente velato, viene prodotta con malti chiari, che insieme all'abbondante luppolatura (Magnum, Columbus, Centennial, Simcoe, Amarillo, Galaxy, Vic Secret e Mosaic ) conferiscono a questa birra un carattere "croccante" ed amaro, con piacevoli e freschi sentori di pompelmo e più floreali di luppolo.

**BEAVERTOWN LUPULOID LATTINA 33 CL** ————— € 6

**Stile: Ipa | ALC 6,7 %**

Realizzata con Citra, Mosaic ed Equinox, Lupuloid del birrificio Beavertown è un vero e proprio concentrato di luppolo. Dal colore dorato velato, al naso ed al palato i sentori sono un'esplosione di luppolo, con le sue pungenti e fresche note agrumate, tropicali e di resina. Amara e rinfrescante, dal profilo luppolato.

**BEAVERTOWN GAMMA RAY LATTINA 33 CL** ————— € 6

**Stile: American Pale Ale | ALC 5,4 %**

Birra in stile American Pale Ale, pensata per essere una "tropical beer". Dal colore dorato, la massiccia luppolatura si denota da subito, sia al naso che al palato, con intensi sentori agrumati e di frutta tropicale (pompelmo e mango). Dalla facile gradazione alcolica e dalla persistenza amara è una birra bevanda e rinfrescante.

**IOI GLUTEN FREE 50 CL** ————— € 7

**Stile: ALC 4,7 %**

IOI è una birra prodotta esclusivamente con malto d'orzo, che subisce una lavorazione particolare che permette l'estrazione completa del glutine, senza variare il sapore della vera birra artigianale. Bionda dal colore giallo carico con riflessi aranciati, al naso giunge con profumo di agrumi, al palato trasmette freschezza e facilità di beva, un abbinamento perfetto per qualsiasi occasione.

