

Allergeni

Gentilissimi Clienti,
grazie per aver scelto il nostro Ristorante.
Ci teniamo a comunicarvi che alcuni piatti a
base di verdure possono contenere carne,
inoltre i primii sono saltati in padella con
formaggio.

Nel caso non sia gradita la presenza di
carne, formaggio o qualsiasi latticino, siete
pregati di farlo presente al momento
dell'ordinazione.

Caro ospite/cliente, se hai allergie e/o
intolleranze alimentari, chiedi pure
informazioni sul nostro cibo e sulle nostre
bevande. Siamo preparati per consigliarti
nel migliore dei modi.

Dear Customer, thank you for choosing our
restaurant. We would like to inform you
that some vegetable dishes may contain
meat, also the first dishes are sautéed with
cheese. In case the presence of meat or
cheese or any product is not appreciated,
please inform the staff at the time of
ordering.

Dear customer, our staff will be happy to
help you choose the best dish related to
any specific food allergy or intolerance
issue. Our staff is well trained and hope we
will find the best way to satisfy our
customers and also meet your specific
needs

GLUTINE Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati	1	CROSTACEI Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili
UOVA E DERIVATI Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo	3	PESCE Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali
ARACHIDI E DERIVATI Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi	5	SOIA Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili
LATTE E DERIVATI Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie	7	FRUTTA A GUSCIO Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi
SEDANO Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali	9	SENAPE Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
SESAMO Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale	11	ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc
LUPINI Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari	13	MOLLUSCHI Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc
	2	
	4	
	6	
	8	
	10	
	12	
	14	



Antipasti

CROSTINI MISTI (1-7) (tartufo, carciofi, squacquerone e crudo, radicchio e pancetta, fonduta)	8.00
INSALATINA DI FUNGHI FRESCHI E GRANA (9-7)	7.00
OLIVE ALL'ASCOLANA* (3-7-1)	7.50
AFFETTATO MISTO (prosciutto crudo, salame e coppa)	9.00
CARPACCIO D'ANGUS AFFUMICATO GRANA E RUCOLA (7)	10.50
VOL-AU-VENT CON FONDUTA E SCAGLIE DI TARTUFO (7-1)	12.50
ANTIPASTO DELLA CASA (3-9-7-1)	12.00
CROSTONE DI POLENTA ALLA MONTANARA (7-1) (polenta alla piastra con speck, fonduta e funghi misti) (perido autunno e inverno)	8.00
FIORI DI ZUCCA FARCITI (3-7-1) (periodo primavera e estate)	10.00

*Prodotto congelato



Primi Piatti

TAGLIATELLE AL RAGU' (9-1-3)	9.00
TAGLIOLINI AI CIPOLLOTTI DI TROPEA E PANCETTA (3-1)	9.00
CAPPELLETTI AL RAGU' (7-9-3-1)	11.00
CAPPELLETTI ASPARAGI E PROSCIUTTO* (3-1)	11.00
STROZZAPRETI PEPEPRONI E SALSICCIA (3-1)	9.00
TAGLIATELLE AI FUNGHI PORCINI (7-3-1)	11.00
TORTELLI DI ZUCCA AL BURRO FUSO ED ERBA CIPOLLINA (7-3-1)	11.00
GNOCCHI DI PATATE CON POMODORO E FORMAGGIO DI FOSSA (7-3-1)	9.00
GNOCCHI DI PATATE SPECK E PORCINI* (7-3-1)	11.00
TORTELLI DI PATATE CON SALSICCIA E FUNGHI (7-3-1)	11.00
TORTELLONI RICOTTA E SPINACI BURRO E SALVIA (7-3-1)	11.00
TORTELLI ALLE NOCI (8-7-3-1)	11.00

*Prodotto congelato



Primi Piatti

STRICCHETTI PROSCIUTTO E CARCIOFI (3-1)	9.00
TAGLIATELLE ALLA LEPRE* (9-3-1)	11.00
RAVIOLI DI MELANZANE CON POMODORO E PROFUMO DI TIMO (7-3-1)	11.00
TORTELLI RIPIENI CON PORCINI E TARTUFO AL BURRO FUSO (7-3-1)	13.50
TAGLIATELLE AL TARTUFO (7-3-1)	15.50
CAPPELLACCI RUSTICI AL TARTUFO (7-3-1) (ripieni di patata e montasio)	18.50
TORTELLONI RICOTTA E SPINACI AL TARTUFO (7-3-1)	18.50
TRIS DELLA CASA (7-3-1) (cappelletti asparagi e prosciutto, tagliatelle ai porcini e strozzapreti peperoni e salsiccia)	14.50
TRIS CON UN PRIMO AL TARTUFO (7-3-1) (Minimo 2 persone)	20.50
TRIS TUTTO AL TARTUFO (7-3-1) tagliatelle al tartufo, tortelli ricotta e spinaci al tartufo e cappellacci rustici al tartufo (Minimo 2 persone)	25.00
TRIS DELLA CASA CON DUE PASTE RIPIENE (7-3-1) (Minimo 2 persone)	16.00

*Prodotto congelato



Secondi Piatti

SCALOPPA DI VITELLO AL TARTUFO (7-1)	20.50
STRACCETTI DI MANZO ALL'ACETO BALSAMICO (7-1)	14.00
FILETTINI DI MAIALE AL FORMAGGIO DI FOSSA (7-1)	12.50
FILETTINI DI MAIALE AI FUNGHI PORCINI (7-1)	12.50
MEDAGLIONI DI VITELLO AI CARCIOFI (7-1)	14.00
FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE (7-1)	21.50
FILETTO DI MANZO AI FUNGHI PORCINI* (7-1)	22.50
FILETTO DI MANZO AL TARTUFO (7-1)	28.50
STINCO DI MAIALE AL FORNO	13.50
CONIGLIO ALA BIRRA	13.00
BOCCONCINI DI CASTRATO ALLA BOSCAIOLA (1)	12.50
ARROSTO DI VITELLO (9-1)	12.00
CINGHIALE CON POLENTA* (9-1) (periodo autunno inverno)	14.00
AGNELLO AL FORNO	15.00

*Prodotto congelato



Griglia

TAGLIATA DI MANZO AL ROSMARINO (4 etti circa)	22.00
CASTRATO AI FERRI	20.00
SALSICCIA AI FERRI (7)	11.50
MISTO DI CARNE AI FERRI (7)	19.00
FILETTO DI MANZO AI FERRI	19.50

Contorni

CONTORNI MISTI (spinaci saltati e patate al forno)	4.50
PATATE FRITTE	4.50
PATATE AL FORNO	4.50

Formaggi

FORMAGGIO DI FOSSA CON CONFETTURE (7)	10.00
SCAMORZA AI FERRI (7)	10.50
FORMAGGI MISTI (7)	11.00
SQUACQUERONE CON FICHI CARAMELLATI (7)	10.00



Dessert

SEMIFREDDO AL MASCARPONE CON CIOCCOLATO CALDO (7-3)	5.00
PANNA COTTA CON CARMELLO (7-3-1)	5.00
SEMIFREDDO AGLI AMARETTI (7)	5.00
CREMA CATALANA (7-3)	5.00
ZUPPA INGLESE (7-3-1)	5.00
MERINGA CON CIOCCOLATO CALDO* (7-3)	5.00
TARTUFO BIANCO O NERO* (7-3)	5.00
GELATO DI CREMA CON FRUTTI DI BOSCO* (7-3)	5.00
SQUACQUERONE CON FICHI CARAMELLATI (7)	5.00
SORBETTO AL LIMONE O CAFFE' (7)	3.50
SCROCCADENTI CON CALICE DI PASSITO (7-3-1-8)	6.00

*Prodotto congelato



Bevande

ACQUA MINERALE 1LT	2.50
ACQUA MINERALE 0.5LT	1.50

VINO SFUSO DELLA CASA

Sangiovese, Albana secco, Trebbiano Frizzante

1/4 LT	2.50
1/2 LT	4.50
1 LT	8.00

BIRRA ALLA SPINA

Aktien Pilsner

BIRRA MEDIA	6.00
BIRRA PICCOLA	3.00
1/2 LT	6.50
1 LT	13.00

BIBITE IN LATTINA

COCA COLA	3.00
FANTA	

AMARI

FERNET BRANCA	JAGERMEISTER	NOCINO
BRANCA MENTA	DISARONNO	LIQUERIZIA
AMARO LUCANO	SAN MARZANO	BANANINO/MELONINO
BORGHETTI	VECCHIA ROMAGNA	AMARO TOSOLINI
BAILEYS	SAMBUCA	AMARO DEL CAPO
PETRUS	VARNELLI	MONTENEGRO
UNICUM	LIMONCELLO	STRAVECCHIO (BRANDY)

GRAPPE BIANCHE / ACQUAVITE

GRAPPE BIANCHE MORBIDE O SECCHIE	3.50
GRAPPE BARRICATE	5.00
MOST BEPI TOSOLINI / 903	5.00
PRIME UVE	5.00



Menù Bambini

TAGLIATELLE AL RAGU' (9-1-3)	9.00
CAPPELLETTI AL RAGU' (7-9-3-1)	11.00
COTOLETTA DI POLLO CON PATATE FRITTE (1-3)	10.00



Storia del crocevia e del ristorante, oggi: Ustari di du Canton

Nel 1840 Pietro Lanconelli era l'oste e gestiva questo "posto dove si mangia", noto come "da l'òst" (dall'oste) poiché anche punto vendita di vini locali. Questa zona conosciuta come "e cruser" (il crocevia) già allora era strategica e molto frequentata.

Nel 1914, sull'onda delle Società di Mutuo Soccorso e ad opera di Agostino Savorelli (1867-1957), nasce nel crocevia un circolo ricreativo dei Repubblicani, oggi abitazione civile, proprio di fronte all'ustari.

Nel 1922 Aristeia Lanconelli (1883-1967), erede di Pietro, donna minuta ma molto energica e arguta, detta "la gobba" per una vistosa deformazione della spina dorsale, si intesta la licenza n°28 per la rivendita di Sali e Tabacchi. Bastano pochi anni e, in un clima sociale assai mutato, nel crocevia si aggiungono, divise tra circolo e osteria, queste attività:

alimentari e generi diversi (un po' di tutto, dalle vesciche alle arringhe salate)

barbiere

balcone per comizi

calzolaio

fabbro e manovale

falegname (un po' di tutto, dal giogo per animali al violino)

laboratorio mistuchine (ghiottoneria per bambini)

macelleria (un po' di tutto, soprattutto pecora)

pista per gioco delle bocce

pesa pubblica (nel 1908 nasce a Mezzano la fabbrica dello zucchero)

raccolta erbe officinali (camomilla, malva, rosolaccio e sambuco)

riparo biciclette

ritrovo con il pacchetto (gestore locali di circoli pseudo privati)

sala cene al cartoccio (per ricorrenze sociali)

sala da ballo (le ragazze portavano la sporta con dentro il vestito da ballo)

sala per giochi circensi (i salti)

sarto con scuola di cucito

teatro per spettacoli di burattini

e non solo...

Per qualche anno, dopo la seconda guerra, rimangono in essere diverse delle attività precedenti e alcune resistono fino a oltre metà degli anni '50; poi, man mano, il boom economico le cancella tutte.

Oggi resta solo L'USTARI DI DU CANTON.

Intanto sono trascorsi quasi 200 anni.