favorita
OSTERIA EMILIANA

CHI SIAMO

Favorita Family è il cuore di un progetto nato da una visione familiare e diventato oggi un ecosistema di ospitalità: Resort, Osteria e Agricola, tre anime che lavorano in sinergia per offrirti un'esperienza completa, dal benessere al gusto, fino alla terra da cui tutto ha origine.

Il tempo ha lasciato spazio ai legami, alla qualità e al piacere di accogliere.

Ogni nostra scelta è guidata da un desiderio: creare un luogo dove l'accoglienza sia sincera, i prodotti raccontino storie vere e il territorio diventi parte viva dell'esperienza.

Perché alla Favorita, non sei un ospite. Sei uno di famiglia.

SCEGLI IL TUO MENU

Proponiamo menù basati sulla nostra esperienza di eventi, per soddisfare le varie esigenze in base alla numerica e alla tipologia.

Mangiare stuzzicando	**44**€ *(min10Pax/Max 80pax)*
L'informale	**54**€ *(min15Pax/Max 80pax)*
Il Favorito della Favorita	**49**€ *(min10Pax/Max 25pax)*
Il Diplomatico	**64**€ *(min20Pax/Max 80pax)*
Tradizione e Passione	**95**€ *(min6Pax/Max 18pax)*

Il prezzo è riferito a persona e alla sola proposta gastronomica, escluso le bevande, allestimenti e quanto non riportato in offerta.

In riferimento alla numerica è possibile la variazione minima e massima previo accordo con l'osteria.

Bambini 0/4 a consumo, dai 5 a 10 anni formula a consumo o sconto 15% menù scelto.
Possibilità menù personalizzato.

MANGIARE STUZZICANDO

Un menù pensato per chi vuole assaporare il meglio della nostra selezione di salumi, formaggi e specialità emiliane in un'atmosfera rilassata. Perfetto per eventi informali dove il cibo diventa un pretesto per chiacchierare e brindare in compagnia.

Perfetto per:
- Aperitivi rinforzati e ritrovi tra amici;
- Compleanni e feste informali;
- Eventi aziendali con un'atmosfera più leggera;

EMILIA LOVE

Un viaggio tra i sapori tipici dell'Emilia Romagna.
1° tagliere: una selezione di salumi di mora romagnola: prosciutto nero di Parma, coppa piacentina, Salame budello gentile, mortadella presidio SlowFood, giardiniera croccante fatta in casa e Parmigiano Reggiano;
2° tagliere: pesto di lardo fatto in casa aromatizzato con rosmarino; Parmigiano Reggiano Stagionato, grattugiato, perfetto da spolverare sulla battuta di lardo
+ Squacquerone DOP di San Patrignano
+ Verdure croccanti di stagione al pinzimonio
+ Cacciatora di maiale in umido
3° tagliere: Pane, burro salato della Normandia e acciughe del Cantabrico;
4° Selezione di formaggi Freschi e stagionati
5° Orto del Giorno: Selezione di verdure crude e cotte come piacciono a noi!
Accompagniamo il tutto con gnocco fritto e un cestino di Tigelle.

DOLCE SFIZIO

Selezione di creme della nostra pasticceria, con biscotti artigianali....
Da abbinare come vuoi tu!

€ 44,00 A PERSONA

Vuoi metterci quel tocco in più? PERSONALIZZA IL TUO MENU

Esclusi bevande, vino , distillati e quanto non riportato in offerta

L’ INFORMALE

Dall’antipasto generoso alla griglia con carne selezionata, questo menù è pensato per chi ama il buon cibo in un’atmosfera rilassata. Ideale per chi vuole festeggiare senza lunghe attese tra una portata e l’altra, lasciando spazio alla convivialità.

Perfetto per:
- Feste di compleanno ed anniversari;
- Cene di gruppo con colleghi e/o amici;
- Cerimonie informali e ricorrenze;

EMILIA LOVE

Un viaggio tra i sapori tipici dell’Emilia Romagna.
1° tagliere: una selezione di salumi di mora romagnola: prosciutto nero di Parma, coppa piacentina, Salame budello gentile, mortadella presidio SlowFood, giardiniera croccante fatta in casa e Parmigiano Reggiano;
2° tagliere: pesto di lardo fatto in casa aromatizzato con rosmarino; Parmigiano Reggiano Stagionato, grattugiato, perfetto da spolverare sulla battuta di lardo
+ Squacquerone DOP di San Patrignano
+ Verdure croccanti di stagione al pinzimonio
+ Cacciatora di maiale in umido
3° tagliere: Pane, burro salato della Normandia e acciughe del Cantabrico;

LE VOGLIO TUTTE

Selezione di macelleria pregiata di manzo, maiale ed agnello cotta alla griglia con patate novelle e verdure spadellate.

DOLCE CARAMELLO

Mousse al Caramello e croccante di Arachidi salati

€ 54,00 A PERSONA

Vuoi metterci quel tocco in più? PERSONALIZZA IL TUO MENU

Esclusi bevande, vino , distillati e quanto non riportato in offerta

IL FAVORITO DELLA FAVORITA

Questo è il nostro menù più rappresentativo, un vero e proprio viaggio nella tradizione emiliana, per chi vuole assaporare la nostra cucina nel modo più autentico. Ogni piatto racconta la nostra terra e la nostra filosofia culinaria.

Perfetto per:
- Pranzi e cene complete, dall'antipasto al dolce;
- Degustazioni enogastronomiche con amici o colleghi;
- Scoprire l'anima dell'Emilia a tavola;

GNOCK & ROLL TRADIZIONE

Proposta di 2 piccoli gnocchi fritti farciti
1 Mortadella artigianale di Bologna IGP presidio Slow Food e Giardiniera croccante
2 prosciutto nero di Parma e squacquerone di Romagna DOP.

20 TUORLI ALLA BOLOGNESE

Spessa e rugosa, la tagliatella, detta anche la bolognese, ricca e succulenta con il ragù tradizionale di tre tagli di carne stufata sei ore.

COTOLETTA ALLA BOLOGNESE

Non chiamatela Milanese, perché a Bologna non solo si frigge, ma si esagera. Doppia panatura, è prima fritta nell'olio e poi infornata con una fetta di prosciutto crudo di Parma.
È completata da una cremosa colata di Parmigiano Reggiano 36 mesi.

LA GRAN BAROZZI

Rivisitazione della Barozzi di Vignola, torta al cioccolato con Crema di Mascarpone fresco.

€ 49,00 A PERSONA

Vuoi metterci quel tocco in più? PERSONALIZZA IL TUO MENU

Esclusi bevande, vino , distillati e quanto non riportato in offerta

IL DIPLOMATICO

La soluzione perfetta per chi cerca un menù strutturato e completo, capace di accontentare tutti con sapori autentici e raffinati. La sua formula lo rende perfetto per grandi tavolate e pranzi importanti.

Perfetto per:
- Cerimonie: battesimi, comunioni, cresime e anniversari;
- Pranzi e cene di famiglia con un menù ricco e ben bilanciato;
- Occasioni importanti dove si vuole offrire un'esperienza gastronomica completa;

STORICO ALL' ITALIANA
Selezione dei Salumi di Mora Romagnola, Mortadella tradizionale presidio Slowfood, Battuto di Pancetta e parmigiano, squacquerone di Romagna con Tigelle, Pinzimonio di Verdure e Gnocco Fritto a Volontà.

Assaggio di Primi Piatti (mezza porzione)

TORTELLO DI STAGIONE
Tortello di pasta fresca tra le proposte della stagione in corso.

RICCIA CON SALSICCIA
Pasta fresca all'uovo tirata con torchio con ragù di salsiccia della macelleria etrusco carni.

LA MORA ROMAGNOLA
Arista di maiale, razza Mora Romagnola, cotto al forno a bassa temperatura con patate novelle.

TIRAMI COSA
La nostra idea Tiramisù

€ 64,00 A PERSONA

Vuoi metterci quel tocco in più? PERSONALIZZA IL TUO MENU

Esclusi bevande, vino , distillati e quanto non riportato in offerta

TRADIZIONE E PASSIONE

Per chi vuole il meglio del meglio, questo menù è un omaggio alla grande cucina emiliana, arricchito dai migliori prodotti della terra che ci ospita. Un menù pensato per chi non accetta compromessi quando si tratta di gusto e qualità.

Perfetto per:
- Occasioni speciali ed esclusive;
- Cene per veri intenditori e amanti dell'alta gastronomia;
- Momenti da celebrare con piatti unici e materie prime d'eccellenza;

IL RE DEI SALUMI
Culatello di Zibello DOP, presidio Slow Food, il vero re dei salumi emiliani. Servito con burro salato di Normandia e pane tostato.

TURTLEIN
Il nostro tortellino tradizionale con ripieno di carne, servito in crema di Parmigiano Reggiano 36 mesi di vacca rossa.

LA GRANDE BAZZA
1 kg di Tomahawk di Bue Grasso Etrusco frollato 60gg, con doppia impanatura e fritto, servito con prosciutto di Parma e crema di Parmigiano Reggiano 36 mesi.

ZUPPA INGLESE
Senza Parole!

€ 95,00 A PERSONA

Vuoi metterci quel tocco in più? PERSONALIZZA IL TUO MENU

Esclusi bevande, vino , distillati e quanto non riportato in offerta

PERSONALIZZA IL MENU

A seconda della stagione in cui verrà realizzato l'evento sono indicate alcune delle varianti presenti a seguire. Il supplemento, cambiando un piatto, o l'aggiunta è intesa a persona.

ANTIPASTI

	STAGIONE	AGGIUNTA	CAMBIO
ORTO DEL GIORNO Verdure dell'orto, come piacciono a noi!	TUTTE	€ 10	€ 1
CI PIACE FRITTO Cuore di baccalà biologico, pastellato e fritto. Servito con maionese dell'osteria.	TUTTE	€ 14	€ 2
TORTINO DI STAGIONE A seconda della materia prima stagionale, chiedi all'oste!	TUTTE	€ 16	€ 3
NUDA E CRUDA Manzo battuto al coltello con accompagnamento stagionale	TUTTE	€ 18	€ 4

PRIMI

ACQUERELLO Riso carnaroli, selezione Acquerello, con Parmigiano Reggiano 36 mesi e Aceto Balsamico di Modena	TUTTE	€ 18	€ 2
TURTLON Tortello di pasta fresca ripieno di ricotta e spinaci, saltato con burro di Branzi e Salvia fresca.	PRIMAVERA	€ 18	€ 3
BUFALOTTO Tortello di pasta fresca ripieno di mozzarella e ricotta di bufala, saltato con pomodorino fresco e oliva taggiasca.	ESTATE	€ 19	€ 3
VECCHIA MODENA Tortello di pasta fresca ripieno di zucca, con Parmigiano Reggiano 36 mesi e Aceto Balsamico di Modena.	AUTUNNO	€ 19	€ 3
CARCIOFONE Tortello di pasta fresca ripieno di carciofo fresco e ricotta di pecora, saltato in padella con burro salato e timo	INVERNO	€ 18	€ 3

PERSONALIZZA IL MENU

A seconda della stagione in cui verrà realizzato l'evento sono indicate alcune delle varianti presenti a seguire. Il supplemento, cambiando un piatto, o l'aggiunta è intesa a persona.

SECONDI

	STAGIONE	AGGIUNTA	CAMBIO
EL PUERCO Taglio pluma di maiale iberico, cotto lentamente alla griglia, servito con vicino la salsa dell'Osteria.	Da Giugno a Febbraio	€ 26	€ 6
COME TU MI VUOI Roast beef di manzo, da personalizzare nel piatto con salsa tonnata, salsa verde e ratatouille di stagione.	ESTATE	€ 22	€ 5
AL LESS 4 tagli di manzo e maiale, cotti nel brodo ed accompagnati da verdure cotte, mostarda e salse fatte in casa.	Da Ottobre a Marzo	€ 28	€ 7
LO STRACOTTO DEL BARTOLO Selezione di manzo marezzato stracotto nel Sangiovese di Romagna con puré di patate.	Da Ottobre a Giugno	€ 25	€ 6
LA NOSTRA IDEA DI PARMIGIANA La parmigiana di melanzane dell'osteria!	TUTTE	€ 18	€ 4

DOLCI

PAN DI SPAGNA DELLO CHEF Ripieno con crema Chantilly e frutta fresca di stagione	TUTTE	€ 8	€ 2
CI PIACE FREDDO Semifreddo al mascarpone con mandorle e gocce di cioccolato	TUTTE	€ 7	€ 1
CROSTATA DELLA REZDORA Chiedi all'oste per scoprire quali crostate sono disponibili	TUTTE	€ 6	€ 0
TORTA DI PASTICCERIA Per torte personalizzate abbiamo diverse pasticcerie di fiducia, da concordare il costo o supplemento.	TUTTE	DA DEFINIRE	

FOOD EXPERIENCE

Un' esperienza culinaria su misura. Chiedi all'oste e scopri di più!

VITELLONE
Stinco di vitello al forno, un piatto che offre un'esplosione di sapori robusti e carne succulenta cotta lentamente. Un viaggio di sapori che ti avvolgerà in un'atmosfera accogliente e senza fronzoli. Semplicità e bontà in ogni morso.

TIMBALLO DI TORTELLINI
Una golosa ricetta rinascimentale che vede come protagonista il Turtlein, E' un piatto ricco formato da un guscio di pasta brisée farcito con tortellini, crema di parmigiano, piselli e mortadella.

CHATEAUBRIAND
Un'esperienza culinaria, un tuffo nel passato della grande cucina. Preparata nel metodo tradizionale e servita con le sue verdure ed intingoli. Selezione di Filetto pregiato di manzo da ca 1 kg.

TUTTO COMPRESO

Lasciate fare a noi!

+ € 18,00 a persona

Formula Tutto incluso vini dalla nostra proposta a scelta (Max 1 bott ogni 3 persone acqua caffè e coperto). Esclusi distillati a Bancone e Allestimenti personalizzati

+ € 13,00 a persona

Formula Tutto incluso vini dalla nostra proposta a scelta (Max 1 bott ogni 5 persone acqua caffè e coperto). Esclusi distillati a Bancone e Allestimenti personalizzati

+ € 5,00 a persona

Formula Tutto incluso per acqua caffè e coperto. Esclusi vini, distillati a bancone e allestimenti personalizzati

I VINI INCLUSI

Lasciate fare a noi!

I Lambruschi dell’Emilia

A scelta tra le di verse tipologie di Lambrusco a disposizione della nostra cantina

I Bianchi dell’Umbria e della Romagna

Bianchi di freschezza o di struttura con forte espressione territoriale.

Il Sangiovese di Romagna e i Rossi dell’Umbria

Freschezza, morbidezza e grande struttura, adatto a tutti i piatti di carne.

Moscato d’Asti

Semplicemente dolce, rifermentato naturalmente.

Per visionare tutte le proposte della nostra cantina scansiona il Qr Code (Proposte a disponibilità limitata, chiedi all’oste per maggiori informazioni)

L’OSTERIA

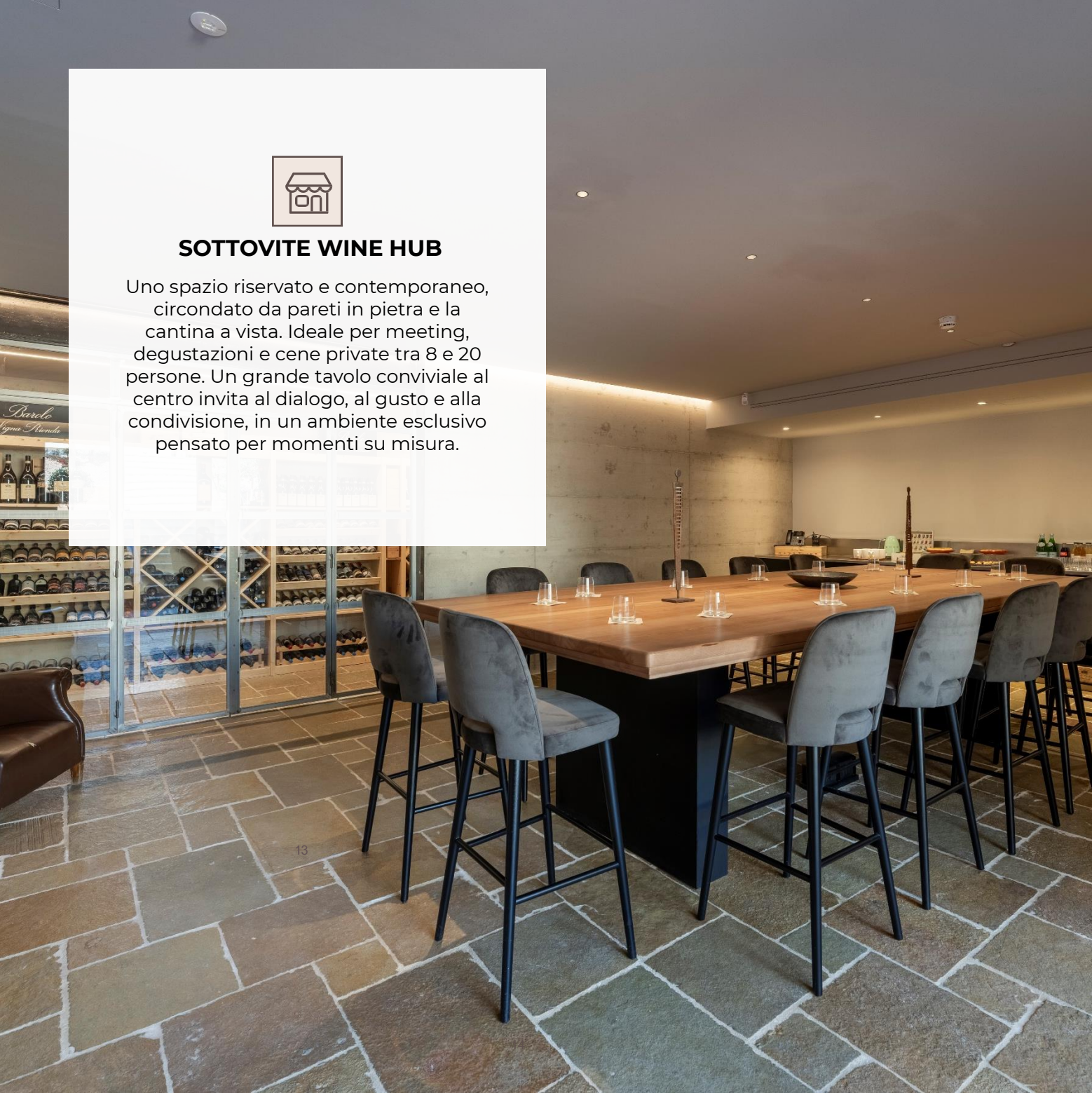
Atmosfera intima, volte in mattoni, soffitti in legno e luci soffuse. La sala può ospitare fino a 35 persone e viene concessa in esclusiva a partire da 28 ospiti.

LA VERANDA

Una sala luminosa, dove mattoni a vista e grandi vetrate affacciate sul giardino creano un ambiente accogliente e dal gusto contemporaneo.
Può ospitare fino a 50 persone ed è concessa in esclusiva a partire da 40.

LA SALA COCKTAIL

Un ambiente moderno incorniciato da grandi vetrate affacciate sul giardino, pensato per chi desidera vivere un momento speciale in un contesto intimo ed elegante. Perfetta per eventi riservati fino a 12 persone, la Sala Cocktail è il luogo ideale per un brindisi esclusivo, una cena privata o una degustazione su misura.



SOTTOVITE WINE HUB

Uno spazio riservato e contemporaneo, circondato da pareti in pietra e la cantina a vista. Ideale per meeting, degustazioni e cene private tra 8 e 20 persone. Un grande tavolo conviviale al centro invita al dialogo, al gusto e alla condivisione, in un ambiente esclusivo pensato per momenti su misura.

TERMINI E CONDIZIONI

Le ultime cose da sapere...

Per la conferma si richiede una caparra del 30% dell'importo simulato in riferimento al solo pasto.
Direttamente in Osteria o tramite bonifico bancario:
DATI BANCARI: Emiliani Srl - IBAN IT04 L053 8703 0010 0003 5038 199

- L'esclusiva della location viene offerta gratuitamente con un evento di minimo 80pax
- E' necessario stabilire un numero di persone nel momento della prenotazione per definire la sala dell'evento e 5 gg prima dell'evento confermare la numerica, che sarà di riferimento, con tolleranza massima in difetto del 10%.
- Nel momento della prenotazione sarà definito il menù e le tipologie di vino in degustazione e qualsiasi richiesta speciale per la buona riuscita dello stesso.
- Non è possibile Musica o spettacoli live se non con l'opzione in esclusiva della struttura.
- Non sono ammessi animali di qualsiasi tipologia durante gli eventi.
- Per un numero superiore ai 10 bambini è consigliabile il servizio di baby-sitting o un tutore per garantire la sicurezza degli stessi all'interno della tenuta.
- Non è possibile, tranne che su prenotazione, l'utilizzo della piscina durante gli eventi.

favorita

Via Andrea Costa, 18
06083 Bastia Umbra (PG)
info@osteriafavorita.it
www.osteriafavorita.it
Tel. 075 8002832