

Trattoria
Amedea



Menù

Autunno - Inverno

Coperto.....2,50€


Antipasti

Crostini Misti5,00€


Crostini di pane misti con verdure e affettati e salse

Tagliere Bolognese7,00€

*Prosciutto Crudo, Mortadella a cubetti, Salame, Passita di Prosciutto, Caciotta,
Polenta fritta con Olio Tartufato*

 Zucchini Fritti.....5,00€

Zucchini a listelli pastellati

 Friggione con Crostini di Pane.....5,00€

Pomodoro e Cipolla

Tortellaccio con Mousse di Mortadella6,00€

Tortellone di Pasta Sfoglia ripieno di Mousse di Mortadella con Aceto Balsamico

 Tortino di Zucca.....7,00€

Tortino di Zucca su letto di Parmigiano con Guanciale croccante e crostini di pane


 Vellutata di Funghi o Verdure di Stagione6,00€

Vellutata di Funghi o Verdure di Stagione (a seconda della disponibilità) servita con crostini di pane

 Piatto Vegetariano

 Piatto con Sfoglia fatta in casa

 Piatto Gluten Free (**ATTENZIONE:** non possiamo però garantire assenza di contaminazioni aeree durante le preparazioni)

 Piatto con alimenti surgelati


Primi Piatti

-  Tortellini Brodo 11,00€
Tortellini con Brodo di Gallina
-  Tortellini Panna 10,00€
Tortellini con Panna
-  Tagliatelle Ragù 9,00€
Tagliatelle di sfoglia gialla con Ragù di Carne alla bolognese
-  Lasagne 11,00€
Lasagne di sfoglia verde (con spinaci) con Ragù di Carne alla bolognese, besciamella e parmigiano
-  Tagliatelle Prosciutto e Cipolla Croccante 10,00€
Tagliatelle di sfoglia verde (con spinaci) con Ragù di Prosciutto e latte, guarnite con Cipolla croccante
-  Passatelli in Brodo 9,00€
Passatelli con Brodo di Gallina
-  Passatelli Asciutti 10,00€
Passatelli con Pancetta e Zucchine
-   Tortelloni Ricotta Burro e Salvia 9,00€
Tortelloni di sfoglia gialla ripieni di Mascarpone e Ricotta con Burro e Salvia
-  Balanzoni 10,00€
Tortelloni di sfoglia verde (con spinaci) ripieni di Mortadella, Mascarpone e Ricotta con Ragù di Salsiccia bianco
-   Risotto ai Funghi Porcini o Zucca e Salsiccia 9,00€
 *Risotto con Funghi Misti o con Zucca e Salsiccia*

 Piatto Vegetariano

 Piatto con Sfoglia fatta in casa

 Piatto Gluten Free (**ATTENZIONE:** non possiamo però garantire assenza di contaminazioni aeree durante le preparazioni)

 Piatto con alimenti surgelati





Secondi Piatti

-  Tagliata di manzo 15,00€
Tagliata Sale e Rosmarino o Grana in Scaglie e Rucola
- Grigliata Mista di carne 12,00€
Tagliata, Salsiccia, Coppone, Costine, Pancetta, Pollo
- Crescentine e Tigelle 10,00€
Crescentine Fritte e Tigelle servite con affettati misti, Sottaceti, Pesto Montanaro, Stracchino, Marmellata e Caciotta, Umido di Funghi con Salsiccia e Costine
- Cotoletta Bolognese 12,00€
Cotoletta di Maiale con Prosciutto Crudo, Panna e Parmigiano
- Filetto di Maiale con Patate al forno 12,00€
Filetto di Maiale avvolto nella Pancetta, servito con Patate al Forno
- Polpettine della Nonna 10,00€
Polpette di impanate e fritte, servite in umido di pomodoro e piselli
-   Gran Misto con Tomino 9,00€
Tomino con misto di Verdure e Frutta alla griglia
- Pollo alla Cacciatora 10,00€
Sovracoscia di Pollo in umido di pomodoro
- Spezzatino con Patate 9,00€
Cubetti di Vitello in umido di pomodoro con patate stufate












Tutti i Giovedì a cena
Pasta e Fagioli

Il Venerdì a cena (*)
Polenta


(*) Ad eccezione delle serate in cui sono previsti Eventi

-  Piatto Vegetariano
-  Piatto con Sfoglia fatta in casa
-  Piatto Gluten Free (**ATTENZIONE:** non possiamo però garantire assenza di contaminazioni aeree durante le preparazioni)
-  Piatto con alimenti surgelati

Contorni

 	Insalata Mista	4,00€
 	Verdure alla Griglia	5,00€
 	Cicoria saltata	4,00€
	Patate al Forno	4,00€
 	Patate Fritte	5,00€
 	Porcini Pastellati	7,00€


Dolci

	Mascarpone	5,00€
	<i>Crema di Mascarpone guarnita a scelta con Cacao, Cioccolato o Frutti di Bosco</i>	
	Tiramisù	4,00€
	Zuppa Inglese	5,00€
	Torta di Riso	5,00€
	“Brazadela” con VIno Dolce	5,00€
	<i>Ciambella bolognese servita con VIno Passito o Dolce</i>	
	Salame di Cioccolato	4,00€
	Torta di Mele con Mascarpone	6,00€
	<i>Torta di Mele servita calda con mascarpone</i>	
	Torta “Amedea”	5,00€
	<i>Crostata con ricotta e amaretti</i>	

 Piatto Vegetariano

 Piatto con Sfoglia fatta in casa

 Piatto Gluten Free (ATTENZIONE: non possiamo però garantire assenza di contaminazioni aeree durante le preparazioni)

 Piatto con alimenti surgelati

Bevande

Acqua Boario 0,75Cl	2,00€
<i>Naturale o Gassata</i>	
Acqua Ferrarelle MAXIMA Frizzante 0,75lt	2,50€
Bibite in Bottiglia 0,33cl	2,50€
<i>Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta</i>	
Birra Theresianer Lager in Bottiglia 0,33cl	3,00€
Vino Bianco Frizzante della casa – Pignoletto VIP	
1/4 litro	3,00€
1/2 litro	5,00€
1 litro	9,00€
Vino Rosso della casa – Sangiovese Rubicone IGP BIO	
1/4 litro	3,00€
1/2 litro	5,00€
1 litro	9,00€

Bar

Caffè	1,10€
<i>Espresso, Macchiato, Decaffeinato, Orzo, Ginseng</i>	
The	2,50€


“Digestivi”

Amari e Digestivi	4,00€
<i>Agricanto, Amaro del Capo, Jagermeister, Montenegro, Unicum, Limoncello, Nocino, Liquerizia</i>	
Grappe “CENTOPERCENTO”	
TERREBLU® BIANCA 39,5%	4,00€
TERREBLU® BARRICATA 39,5%	4,00€
ARTICOLONOVE – Grappa al Vино Raboso 38%	4,00€
3.19 TORBATA® – Grappa Invecchiata 43,7%	5,00€

 Piatto Vegetariano

 Piatto con Sfoglia fatta in casa

 Piatto Gluten Free (**ATTENZIONE:** non possiamo però garantire assenza di contaminazioni aeree durante le preparazioni)

 Piatto con alimenti surgelati