



Menù

Autunno – Inverno

2021

Coperto.....2,50

Comprende Pane fatto in casa, Taralli, Bibanesi e altri prodotti panificati da forno

CONTIENE



PUO' CONTENERE



 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

Antipasti

Crostini Misti 5,00€

Crostini di pane misti con verdure, affettati e salse

CONTIENE



PUO' CONTENERE



Tagliere Bolognese 7,00€

*Prosciutto Crudo, Mortadella a cubetti, Salame, Salsiccia Passita, Caciotta e Pecorino "Valsamoggia"
Polenta frita con Salsiccia*

CONTIENE



PUO' CONTENERE



  Tagliere Formaggi Misti "Valsamoggia" 8,00€

Pecorino dei colli bolognesi semistagionato, Caciotta mista dell'Abbazia, Becco di capra dolce, Nuraghe sardo misto capra pecora stagionato, Pecorino "di una volta", Caciotta mista al Tartufo, accompagnati da Marmellata, Miele e Snak di Piadina Fritta

CONTIENE



PUO' CONTENERE



 Zucchini Fritti 5,00€

Zucchini a listelli pastellati in tempura

CONTIENE



PUO' CONTENERE



 Friggione con Crostini di Pane 5,00€

Pomodoro e Cipolla con crostini pane abbrustoliti

CONTIENE



PUO' CONTENERE



 Bruciatini 6,00€

Pancetta Affumicata saltata in padella con Aceto Balsamico e pinoli servita su letto di radicchio rosso

CONTIENE



PUO' CONTENERE



 Bocconcini di Mozzarella Pancettati 6,00€

Bocconcini di Mozzarella avvolti in Pancetta Affumicata saltati in padella serviti su letto di insalata

CONTIENE



PUO' CONTENERE



 Sformatino ai Funghi Porcini 8,00€

Sformatino con Porcini e Crema di Panna e Porcini

CONTIENE

PUO' CONTENERE

 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** 13,00€
Tortellini con Brodo di Gallina
- CONTIENE  PUO' CONTENERE 
-  **Tortellini Panna** 12,00€
Tortellini con Panna
- CONTIENE  PUO' CONTENERE 
-  **Tagliatelle Ragù** 10,00€
Tagliatelle di sfoglia gialla con Ragù di Carne alla bolognese
- CONTIENE  PUO' CONTENERE 
-  **Lasagne** 11,00€
Lasagne di sfoglia verde (con spinaci) con Ragù di Carne alla bolognese, besciamella e parmigiano
- CONTIENE  PUO' CONTENERE 
-  **Tagliatelle Prosciutto e Cipolla Croccante** 10,00€
Tagliatelle di sfoglia verde (con spinaci) con Ragù di Prosciutto e panna, guarnite con Cipolla croccante.
- CONTIENE  PUO' CONTENERE 
-  **Passatelli in Brodo** 9,00€
Passatelli con Brodo di Gallina
- CONTIENE  PUO' CONTENERE 
-  **Passatelli Asciutti** 10,00€
*Passatelli con Pancetta e Zucchine o al Tartufo (+4€ *)*
(*) Variazioni Stagionali applicabili in base alla disponibilità
- CONTIENE  PUO' CONTENERE 

 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

-   Tortelloni Ricotta Burro e Salvia o Ragù 10.00€
Tortelloni di sfoglia gialla ripieni di Mascarpone e Ricotta "Valsamoggia" e Parmigiano serviti con Burro e Salvia o con Ragù
- CONTIENE    
- PUO' CONTENERE       
-   Tortelloni Zucca al Ragù o Burro e Salvia (*) 10.00€
Tortelloni di sfoglia gialla ripieni di Zucca e Parmigiano serviti con Ragù o con Burro e Salvia
(*) fino ad fine stagione Zucca
- CONTIENE    
- PUO' CONTENERE       
-  Balanzoni 12.00€
*Tortelloni di sfoglia verde (con spinaci) ripieni di Mortadella, Mascarpone e Ricotta "Valsamoggia" e Parmigiano con Ragù di Salsiccia bianco o al Tartufo (+4€ *).*
- CONTIENE     
- PUO' CONTENERE       
-   Risotto ai Porcini 11.00€
Risotto con Funghi Porcini
- CONTIENE 
- PUO' CONTENERE   
-   Pappardelle ai Funghi 12,00€
Pappardelle di sfoglia gialla con Funghi Misti di stagione
- CONTIENE   
- PUO' CONTENERE      
-   Caramelle ai Porcini 13,00€
Caramelle di sfoglia gialla ripiene di Funghi Porcini, Ricotta "Valsamoggia" e Prezzemolo con Ragù di Salsiccia bianco.
- CONTIENE    
- PUO' CONTENERE       
-   Strichetti ai Galletti 10,00€
Strichetti di sfoglia verdi con Galletti
- CONTIENE   
- PUO' CONTENERE      

 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 18,00€
Entrecote di Bovino Adulto Sale e Rosmarino, Grana in Scaglie e Rucola, Funghi Porcini (+3€ *), Tartufo (+4€ *)
(*) Variazioni Stagionali applicabili in base alla disponibilità
CONTIENE PUO' CONTENERE
-  Fiorentina di manzo (prezzo all'etto) 4,50€
Lombata di Scottone con osso Sale e Rosmarino (porzioni da ca 1kg)
CONTIENE PUO' CONTENERE
-  Tartare di Fassona 15,00€
Carne Macinata di Bovino adulto insaporita con sedano e carote, servita con Grana in Scaglie e Rucola
CONTIENE PUO' CONTENERE
-  Grigliata Mista di carne 14,00€
Tagliata, Salsiccia, Coppone, Costine, Pancetta, Pollo
CONTIENE PUO' CONTENERE
- Crescentine e Tigelle 10,00€
Crescentine Fritte e Tigelle servite con affettati misti, Sottaceti, Pesto Montanaro, Squaquerone e Caciotta Valsamoggia, Marmellata
CONTIENE PUO' CONTENERE
- Cotoletta Bolognese 14,00€
Cotoletta di Maiale con Prosciutto Crudo, Panna e Parmigiano, volendo con aggiunta di Tartufo (+4€ *)
(*) Variazioni Stagionali applicabili in base alla disponibilità
CONTIENE PUO' CONTENERE
- Polpettine della Nonna 10,00€
Polpette di Maiale impanate e fritte, servite in umido di pomodoro e piselli
CONTIENE PUO' CONTENERE

  Gran Misto con Tomino 9,00€

Tomino con misto di Verdure e Frutta alla griglia

CONTIENE



PUO' CONTENERE



  Coniglio alla Cacciatora..... 10,00€

Coniglio in umido di pomodoro

CONTIENE



PUO' CONTENERE



 Scaloppina al Limone o ai Funghi 10,00€

Fettine di Petto di Pollo infarinate e cotte nel burro saltate con limone o funghi

CONTIENE



PUO' CONTENERE



  Petto di Pollo alla griglia 8,00€

Fettine di Petto di Pollo alla griglia

CONTIENE

PUO' CONTENERE

Il Giovedì e il Venerdì a cena (*)
Polenta con condimenti vari
(ragù, cacciagione, funghi)

(*) 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€
  	Erbette di Stagione saltate	4,00€
	Patate al Forno	4,00€
 	Patate Fritte.....	5,00€
	CONTIENE	PUO' CONTENERE
		 
 	Porcini Pastellati	7,00€
	CONTIENE	PUO' CONTENERE
	 	    

Dolci

-  Mascarpone 5,00€
Crema di Mascarpone "Valsamoggia" guarnita a scelta con Cacao in polvere, Cioccolato, Caramello, Nocciola o Frutti di Bosco

CONTIENE



PUO' CONTENERE



-  Panna Cotta 4,00€
Panna Cotta guarnita a scelta con Cioccolato, Caramello, Nocciola o Frutti di Bosco

CONTIENE



PUO' CONTENERE



- Zuppa Inglese 5,00€
Crema, Cioccolato e savoiardi bagnati nell'alchermes

CONTIENE



PUO' CONTENERE



- Tenerina al Cioccolato 4,00€

CONTIENE



PUO' CONTENERE



- Torta di Mele con Mascarpone 6,00€
Torta di Mele servita calda con Mascarpone o Panna Montata

CONTIENE



PUO' CONTENERE



- Torta della Nonna 6,00€
Frolla con Crema e pinoli servita calda accompagnata da Panna Montata o Mascarpone

CONTIENE



PUO' CONTENERE



Bevande

Acqua NORDA Naturale 0,75cl	2,00€
Acqua NORDA Frizzante 0,75lt	2,00€
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>Averna, Braulio, 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€
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

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

Gentile Cliente, sotto la tabella dei 14 allergeni alimentari.

Sotto la descrizione di ogni nostro piatto troverai riportate le icone degli allergeni presenti ("CONTIENE") e degli allergeni che potrebbero essere presenti ("PUO' CONTENERE") così come dichiarato dai fornitori delle varie materie prime.

Per la definizione "Piatto Gluten Free"  si specifica che non si tratta di preparazioni e/o cotture ma solamente di prodotti che per loro natura NON contengono Glutine.

Per una serena consumazione, suggeriamo tuttavia, di chiedere approfondimenti al nostro personale in caso di dubbi e/o perplessità. Grazie.

sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

Frutta a guscio
mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis*(Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti, *tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.*



FRUTTA A GUSCIO
Nuts

Sedano
e prodotti a base di sedano.



SEDANO
Celery

Senape
e prodotti a base di senape.



SENAPE
Mustard

Semi di sesamo
e prodotti a base di semi di sesamo.



SEMI DI SESAMO
Sesame

Anidride solforosa
e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.



ANIDRIDE SOLFOROSA
Sulphur Dioxide (Sulphites)

Lupini
e prodotti a base di lupini.



LUPINO
Lupin

Molluschi
e prodotti a base di molluschi.



MOLLUSCHI
Molluscs

GLUTINE
Cereals containing Wheat



Cereali contenenti glutine
(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, *tranne: Sciropi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; Malto destrine a base di grano; Sciropi di glucosio a base di orzo; Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.*

CROSTACEI
Crustaceans



Crostacei
e prodotti a base di crostacei.

UOVA
Eggs



Uova
e prodotti a base di uova.
(sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)

PESCI
Fish



Pesce
e prodotti a base di pesce, *tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.*

ARACHIDI
Peanuts



Arachidi
e prodotti a base di arachidi.

SOIA
Soya



Soia
e prodotti a base di soia, *tranne: olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.*

LATTE
Milk



Latte
e prodotti a base di latte (incluso lattosio), *tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; lattolo.*
(sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).



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



SAPORI DEL NOSTRO TERRITORIO

Trattoria Amedea dalla sua ripartenza ha voluto legarsi profondamente al territorio che la circonda cercando di valorizzarne la produzione; la cucina bolognese, d'altronde, si basa sull'utilizzo di ciò che si coltivava e produceva nelle proprie fattorie o casali. Intorno a noi abbiamo la possibilità di trovare numerose realtà produttive che offrono prodotti di ottima qualità e anche realtà storiche molto note non solo a Bologna ma anche in tutta Italia. Oggi l'75% circa delle Materie Prime utilizzate in Trattoria Amedea proviene dalla Provincia di Bologna come potete vedere nella mappa sottostante.

LA MAPPA DELLE NOSTRE MATERIE PRIME

