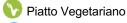


Menù Autunno – Inverno 2021









\infty Piatto con Sfoglia fatta in casa

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



<u>Antipasti</u>

	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 i	Passita, Caciotta e Pecorino "Valsamoggia"
	Polenta fritta con Salsiccia	
	CONTIENE	PUO' CONTENERE
	Tagliere Formaggi Misti " <i>Valsamoggia</i> "	8,00€
	Pecorino dei colli bolognesi semistagionato, Caciotta mista	a dell'Abbazía, Becco dí capra dolce, Nuragi
	sardo místo capra pecora stagionato, Pecorino "di una voi	lta", Cacíotta místa al Tartufo, accompagnat
	Marmellata, Míele e Snak di Píadína Frítta	
	CONTIENE	PUO' CONTENERE
	Zucchettí Fritti	5,00€
	Zucchettí a listelli pastellatí in tempura	
	CONTIENE	PUO' CONTENERE
	Friggione con Crostini di Pane	5,00€
	Pomodoro e Cipolla con crostini pane abbrustoliti	
	CONTIENE	PUO' CONTENERE
ميون	Bruciatini	6,00€
	Pancetta Affumicata saltata in padella con Aceto Balsamic	co e pinoli servita su letto di radicchio rosso
	CONTIENE	PUO' CONTENERE
1260	Bocconcini di Mozzarella Pancettati	6,00€
	Bocconcini di Mozzarella avvolti in Pancetta Affumicata sa	ltatí 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

Niatto con Sfoglia fatta in casa

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







Primi Piatti

Tortellini Brodo	13,00€
Tortellini con Brodo di Gallina	
CONTIENE	PUO' CONTENERE

Tortellíní con Panna

CONTIENE

PUO' CONTENERE

Tagliatelle Ragù
 10,00€

Tagliatelle di sfoglia gialla con Ragù di Carne alla bolognese CONTIENE

PUO' CONTENERE



Lasagne di sfoglia verde (con spinaci) con Ragù di Carne alla bolognese, besciamella e parmigiano









Passatellí in Brodo......9,00€

Passatelli con Brodo di Gallina CONTIENE

PUO' CONTENERE



Passatellí con Pancetta e Zucchíne o al Tartufo (+4€ *) (*) Variazioni Stagionali applicabili in base alla disponibilità

PUO' CONTENERE



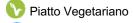


Negation Piatto con Sfoglia fatta in casa

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



	Tortelloní Ricotta Burro e Salvia o Tortelloní di sfoglia gialla ripieni di Mascarpone Salvia o con Ragù	e	
	CONTIENE	PUO' CONTENERE	
	Tortelloní Zucca al Ragù o Burro e Tortelloní di sfoglia gialla ripieni di Zucca e Parn (*) fino ad fine stagione Zucca		
	CONTIENE	PUO' CONTENERE	
	Balanzoní		12.00€
	Tortelloní dí sfoglía verde (con spínací) rípiení a Parmigiano con Ragù dí Salsiccia bíanco o al Tai	lí Mortadella, Mascarpone e Rícotta "Valsan rtufo (+4€ *).	moggía" e
	CONTIENE	PUO' CONTENERE	
V	Rísotto ai Porcini		11.00€
*	Rísotto con Funghí Porcíní		
	CONTIENE	PUO' CONTENERE	
		1 B	
	Pappardelle aí Funghí		12,00€
	Pappardelle di sfoglia gialla con Funghi Misti di s	_	
	CONTIENE	PUO' CONTENERE	
	Caramelle ai Porcini		13,00€
	Caramelle di sfoglia gialla ripiene di Funghi Porc bianco.	íní, Rícotta "Valsamoggia" e Prezzemolo con	n Ragù di Salsiccia
	CONTIENE	PUO' CONTENERE	
	Strichetti ai Galletti		10,00€
*	Stríchettí dí sfoglia verdí con Gallettí		
	CONTIENE	PUO' CONTENERE	



Niatto con Sfoglia fatta in casa

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



Secondi Piatti

Tue	Tagliata di manzo	18,00€
	Entrecote di Bovino Adulto Sale e Rosmarino, Grana in So (+4€*)	caglie e Rucola, Funghi Porcini (+3€ *), Tartufo
	(*) Variazioni Stagionali applicabili in base alla disponibilità	DUOL CONTENEDE
	CONTIENE	PUO' CONTENERE
(Xu)	Fiorentina di manzo (prezzo all'etto)	4,50€
	Lombata di Scottona con osso Sale e Rosmarino (porzion	
	CONTIENE	PUO' CONTENERE
Que.	Tartare di Fassona	15.00€
	Carne Macinata di Bovino adulto insaporita con sedano e	
	CONTIENE	PUO' CONTENERE
Tue	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, Sott	
	Valsamoggia, Marmellata	, ,
	CONTIENE	PUO' CONTENERE
	Cotoletta Bolognese	14,00€
	Cotoletta di Maiale con Prosciutto Crudo, Panna e Parmig	
	(*) Variazioni Stagionali applicabili in base alla disponibilità CONTIENE	PUO' CONTENERE
	Polpettíne della Nonna	10,00€
	l Polpette di Maiale impanate e fritte, servite in umido di poi	
	CONTIENE	PUO' CONTENERE



Niatto con Sfoglia fatta in casa

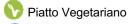
Piatto Gluten Free (ATTENZIONE: non possiamo però garantire assenza di contaminazioni aeree durante le preparazioni)





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

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



Niatto con Sfoglia fatta in casa

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



Contorní

V X	Insalata Mista		4,00€
	Verdure alla Griglia		5,00€
V **	Erbette di Stagione saltate		4,00€
•	Patate al Forno		4,00€
***	Patate Fritte CONTIENE	PUO' CONTENERE	5,00€
*	Porcíní Pastellatí	PUO' CONTENERE	7,00€



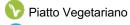
Niatto con Sfoglia fatta in casa

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



Dolci

()	Mascarpone	5,00€
	Crema di Mascarpone "Valsamoggia" guarnita a sc	celta con Cacao in polvere, Cioccolato, Caramello, Nocciola
	o Fruttí dí Bosco	
	CONTIENE	PUO' CONTENERE
()	Panna Cotta	4,00€
	Panna Cotta guarníta a scelta con Cíoccolato, Ca	ramello, Nocciola o Frutti di Bosco
	CONTIENE	PUO' CONTENERE
	Zuppa Inglese	5,00€
	Crema, Cioccolato e savoiardi bagnati nell'alchern	nes
	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 Pai	
	CONTIENE	PUO' CONTENERE
	Torta della Nonna	6,00€
	Frolla con Crema e pínolí servita calda accompagr	
	CONTIENE	PUO' CONTENERE



Niatto con Sfoglia fatta in casa

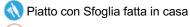
Piatto Gluten Free (ATTENZIONE: non possiamo però garantire assenza di contaminazioni aeree durante le preparazioni)



Bevande

	Acqua NORDA Naturale 0,75Cl	2,00€
	Acqua NORDA Frízzante 0,75lt	2,00€
	Bibite in Bottiglia 0,33cl	2,50€
	Birra Theresianer Lager in Bottiglia 0,33cl	3,00€
	Vino Bianco Frizzante della casa – Pignoletto VIP	
	1/4 lítro	3,00€
	1/2 lítro	5,00€
	1 lítro	9,00€
	Vino Rosso della casa – Sangiovese Rubicone IGP BIO	
	/ ₄ lítro	3,00€
	1/2 lítro	5,00€
	1 lítro	
Bar		
<u>Bar</u>	Caffè	110€
<u>Bar</u>	Caffè	1,10€
<u>Bar</u>	Espresso, Macchiato, Decaffeinato, Orzo, Ginseng	
<u>Bar</u>		1,10€ 2,50€
Bar "Díg	Espresso, Macchiato, Decaffeinato, Orzo, Ginseng	
<u>Bar</u>	Espresso, Macchiato, Decaffeinato, Orzo, Ginseng The	2,50€
<u>Bar</u>	Espresso, Macchiato, Decaffeinato, Orzo, Ginseng The gestíví " Amarí e Dígestíví	2,50€
<u>Bar</u>	Espresso, Macchiato, Decaffeinato, Orzo, Ginseng The	2,50€
<u>Bar</u>	Espresso, Macchiato, Decaffeinato, Orzo, Ginseng The	2,50€
<u>Bar</u>	Espresso, Macchiato, Decaffeinato, Orzo, Ginseng The Gestíví" Amarí e Digestívi Averna, Braulio, Agricanto, Amaro del Capo, Jagermeister, Montenegro, Unicum, Limonco Liquerizia.	2,50€ 4,00€ ello, Nocíno,
<u>Bar</u>	Espresso, Macchiato, Decaffeinato, Orzo, Ginseng The Gestíví" Amarí e Digestívi Averna, Braulio, Agricanto, Amaro del Capo, Jagermeister, Montenegro, Unicum, Limonco Liquerizia. Grappe "CENTOPERCENTO"	4,00€ 4,00€ 4,00€

V Piatto Vegetariano



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



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





Cereali contenenti glutine

(grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, O I IOTO CEPPI IDITIONI E PRODUCTURANTE STATEMES SCIPPI di glucosò a base di grano, incluso de Mallo destrine a base di grano;
Sciroppi di glucosò a base di orzo;
Cereali utilizzati per la fabbincazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus aveilana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoiensis(Wangenh) K. Koch, noci del Brasile (Bertholletia excelas), jistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia). e i loro prodotti tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione d distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

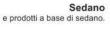


FRUTTA A GUSCIO Nuts





Crostacei e prodotti a base di crostacei.





SEDANO





Frutta a guscio



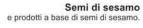
SENAPE Mustard



e prodotti a base di uova. no comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)



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 chianficente nella birra e nel vino.





SEMI DI SESAMO Sesame



Arachidi





ANIDRIDE SOLFOROSA Sulphur Dioxide (Sulphites)





e prodotti a base di arachidi.



e prodotti a base di soia, e procottu a Dase di Solià, tranne: cilio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale abase di soia; cili 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.

e prodotti a base di lupini.



LUPINO Lupin

LATTE Milk

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;

e ogni tipo di prodotto da essi derivato).

Molluschi e prodotti a base di molluschi.



MOLLUSCHI Molluscs

Piatto Vegetariano



Piatto con Sfoglia fatta in casa



ừ Piatto Gluten Free (<u>ATTENZIONE</u>: non possiamo però garantire assenza di contaminazioni aeree durante le preparazioni)



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

