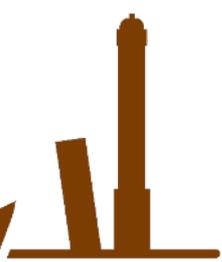


*Trattoria*  
*Amedea*



Menù

Autunno – Inverno

2022

Coperto.....2,50

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

CONTIENE



PUO' CONTENERE



## Antipasti

Crostini Misti .....6,00€

*Crostini di pane misti con verdure, affettati e salse*

CONTIENE



PUO' CONTENERE



Tagliere Bolognese .....8,00€

*Prosciutto Crudo, Mortadella a cubetti, Salame, Salsiccia Passita, Caciotta e Pecorino*

*"Caseificio Valsamoggia" Polenta frita con Salsiccia*

CONTIENE



PUO' CONTENERE



  Tagliere Formaggi Misti "Caseificio Valsamoggia" .....8,00€

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

CONTIENE



PUO' CONTENERE



 Zucchetti Fritti.....5,00€

*Zucchetti 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 .....7,00€

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

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

 Bocconcini di Mozzarella Pancettati ..... 6,50€

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

CONTIENE



PUO' CONTENERE



 Sformatino alle Zucchine ..... 7,00€

*Sformatino con Zucchine e Crema di Parmigiano*

CONTIENE



PUO' CONTENERE



 Panna Cotta di Parmigiano ..... 7,00€

*Panna Cotta di Parmigiano Reggiano servita con pomodorini e olio al basilico*

CONTIENE



PUO' CONTENERE



## 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 ..... 11,00€

*Tagliatelle di sfoglia gialla con Ragù di Carne alla bolognese*

CONTIENE



PUO' CONTENERE



 Lasagne ..... 12,00€

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

CONTIENE



PUO' CONTENERE



 Tagliatelle Prosciutto e Cipolla Croccante ..... 11,00€

*Tagliatelle di sfoglia verde (con spinaci) con Ragù di Prosciutto e panna, guarnite con Cipolla croccante.*

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

-  **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         
-   **Tortelloni Ricotta Burro e Salvia o Ragù** .....11.00€  
*Tortelloni di sfoglia gialla ripieni di Mascarpone e Ricotta "Caseificio Valsamoggia" e Parmigiano serviti con Burro e Salvia o con Ragù*  
CONTIENE     PUO' CONTENERE      
-   **Tortelloni Zucca al Ragù o Burro e Salvia (\*)** .....11.00€  
*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 "Caseificio 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 al Ragù di Cervo o ai Funghi**.....12,00€  
*Pappardelle di sfoglia gialla con Ragù di Cervo o con Funghi Misti di stagione*  
CONTIENE    PUO' CONTENERE     
-   **Caramelle ai Porcini** .....13,00€  
*Caramelle di sfoglia gialla ripiene di Funghi Porcini, Ricotta "Caseificio Valsamoggia" e Prezzemolo con Ragù di Salsiccia bianco.*  
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  
   
-  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 ..... 15,00€  
*Tagliata, Salsiccia, Coppone, Costine, Pancetta, Pollo*  
 CONTIENE PUO' CONTENERE
- Crescentine e Tigelle ..... 14,00€  
*Crescentine Fritte e Tigelle servite con affettati misti, Sottaceti, Pesto Montanaro, Squaquerone e Caciotta "Caseificio Valsamoggia", Marmellata, Nutella*  
 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  
      
- Polpette della Nonna ..... 11,00€  
*Polpette di Maiale impanate e fritte, servite in umido di pomodoro e piselli*  
 CONTIENE PUO' CONTENERE  
      
-   Gran Misto con Tomino ..... 10,00€  
*Tomino con misto di Verdure e Frutta alla griglia*  
 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

-   Coniglio alla Cacciatora..... 12,00€  
*Coniglio in umido di pomodoro*  
CONTIENE    PUO' CONTENERE   
-  Scaloppina ai Funghi ..... 12,00€  
*Fettine di Petto di Pollo infarinate e cotte nel burro con condimento di funghi*  
CONTIENE   PUO' CONTENERE    
-  Scaloppina al Limone..... 10,00€  
*Fettine di Petto di Pollo infarinate e cotte nel burro saltate con limone*  
CONTIENE   PUO' CONTENERE    
-   Petto di Pollo alla griglia ..... 9,00€  
*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

## Contorni

		Insalata Mista .....	4,00€	
		Verdure alla Griglia .....	5,00€	
		Verdure Gratinare (Pomodori, Zucchine, Peperoni) .....	6,00€	
			Erbette di Stagione saltate .....	4,00€
		Patate al Forno .....	5,00€	
		Patate Fritte.....	6,00€	
	CONTIENE		PUO' CONTENERE	
			 	
		Porcini Pastellati .....	8,00€	
	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

## Dolci

 Mascarpone ..... 5,00€

*Crema di Mascarpone "Caseificio 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



 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 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 Artig. RONZANI Italian Pale Lager in Bottiglia 0,33cl .....	5,00€
Birra Artig. RONZANI American Pale Ale in Bottiglia 0,33cl .....	6,00€
Vino Bianco Frizzante della casa – Pignoletto Frizzante VIP	
¼ litro .....	3,00€
1/2 litro .....	5,00€
1 litro .....	9,00€
Vino Rosso della casa – Sangiovese IGP NOBILVINI	
¼ litro .....	3,00€
1/2 litro .....	5,00€
1 litro .....	9,00€

## Bar

Caffè .....	1,20€
<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>	
Grappa “CRUDE” di Sangiovese BIANCA 40% .....	4,00€
Grappa “CRUDE” di Sangiovese INVECCHIATA 40% .....	4,00€

 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 acagiù (*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: Sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio; Malto destrine a base di grano; Sciroppi 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

# Trattoria Amedea

## 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 DEI NOSTRI PRODOTTI

