

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 Misti6,00€

Crostini di pane misti con verdure, affettati e salse

CONTIENE



PUO' CONTENERE



Tagliere Bolognese8,00€

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 pecora 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



 Bruciatini7,00€

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
      
- Polpettine 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

























-   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

-  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€	
		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	
1/4 litro	3,00€
1/2 litro	5,00€
1 litro	9,00€
Vino Rosso della casa – Sangiovese IGP NOBILVINI	
1/4 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 <i>BIANCA</i> 40%	4,00€
Grappa “CRUDE” di Sangiovese <i>INVECCHIATA</i> 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

