



Menù

Primavera – Estate

2023

Coperto.....2,50

Comprende Pane fatto in casa, Focaccia, 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, Caciotta di capra dolce, Nuraghe sardo misto capra pecora stagionato, Pecorino "di una volta", Caciotta mista al Tartufo, accompagnati da Marmellate, Miele al Tartufo e Snack 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 Asciutti** 11,00€
*Passatelli con Radicchio Rosso, Prosciutto Crudo e Pinoli oppure 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 (+1€)
- CONTIENE    
- PUO' CONTENERE        
-  **Balanzoni** 13.00€
*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 ai Funghi o al Ragù di Cervo** 12,00€
Pappardelle di sfoglia gialla con Funghi Misti di stagione o con Ragù di Cervo (+2€)
- CONTIENE   
- PUO' CONTENERE       
-   **Caramelle ai Porcini** 14,00€
Caramelle di sfoglia gialla ripiene di Funghi Porcini, Ricotta "Caseificio Valsamoggia" e Prezzemolo con Ragù di Salsiccia bianco.
- CONTIENE    
- PUO' CONTENERE        
-  **Gramigna alla Salsiccia** 9,50€
Gramigna all'uovo Paglia e Fieno con Ragù di Salsiccia (rosso).
- CONTIENE    
- PUO' CONTENERE        
-  **Strozzapreti in Crema di Zucchine e Guanciale** 11,00€
Strozzapreti all'uovo con crema di Zucchine e striscioline di Guanciale 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**


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 16,00€
Tagliata, Salsiccia, Coppone, Costina, Pancetta, Pollo
 CONTIENE  PUO' CONTENERE 
- Crescentine e Tigelle 15,00€
Crescentine Fritte (n.4) e Tigelle (n.3) servite con affettati misti, Sottaceti, Pesto Montanaro, Squacquerone "Caseificio Valsamoggia", Marmellata, Nutella
 CONTIENE  PUO' CONTENERE       
- Cotoletta Bolognese 15,00€
*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 ~ "Summer Edition" 11,00€
Polpette di Maiale impanate e fritte, servite su letto di rucola con scaglie di Parmigiano
 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 in salsa allo Zenzero e Cipolle Rosse 11,00€
Fettine di Petto di Pollo con salsa di zenzero, ketchup, senape, panna, miele, salsa di soia, maizena e cipolle rosse a listarelle
CONTIENE      PUO' CONTENERE      
-   Petto di Pollo alla griglia 9,00€
Fettine di Petto di Pollo 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


Contorni

		Insalata Mista	4,00€
		Insalata di Finocchi..... <i>Finocchi a listarelle con arancio e Scaglie di Parmigiano</i>	7,00€
		CONTIENE	PUO' CONTENERE
			
		Verdure alla Griglia	5,00€
			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, Frutti di Bosco, Amarena Fabbri (+1€), Pistacchio (+2€)
 CONTIENE   PUO' CONTENERE      
-  Panna Cotta 5,00€
Panna Cotta guarnita a scelta con Cioccolato, Caramello, Nocciola, Frutti di Bosco Amarena Fabbri (+1€), Pistacchio (+2€)
 CONTIENE  PUO' CONTENERE   
-  Mousse di Yogurt con Fragole o Frutti di Bosco 6,00€
Mousse di Yogurt Greco e Panna e Fragole (quando disponibili) o Frutti di Bosco
 CONTIENE    PUO' CONTENERE      
-  CheeseCake 5,00€
Ricotta Fresca, Panna Montata e base di biscotto, guarnita a scelta con Fragole (quando disponibili) (+1€), Cioccolato, Caramello, Nocciola, Frutti di Bosco, Amarena Fabbri (+1€), Pistacchio (+2€)
 CONTIENE    PUO' CONTENERE      
- Tenerina al Cioccolato 4,00€
 CONTIENE     PUO' CONTENERE     
- Torta di Mele 5,00€
Torta di Mele servita calda con Zucchero a Velo e, a richiesta con Mascarpone (+1€)
 CONTIENE    PUO' CONTENERE      
- Torta alla Frutta 6,00€
Frolla con Crema e frutta di stagione
 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 SAN BENEDETTO Naturale 0,75Cl.....	2,50€
Acqua SAN BENEDETTO Frizzante 0,75Cl.....	2,50€
Bibite in Bottiglia 0,33cl.....	3,00€
<i>Coca Cola, Coca Cola Zero, Sprite</i>	
Birra Theresianer Lager in Bottiglia 0,33cl.....	3,50€
Vino Bianco Frizzante della casa – Pignoletto Frizzante VIP	
¼ litro	3,00€
1/2 litro	6,00€
1 litro.....	10,00€
Vino Rosso della casa – Sangiovese IGP NOBILVINI	
¼ litro	3,00€
1/2 litro	6,00€
1 litro.....	10,00€

Bar

Caffè	1,20€
<i>Espresso, Macchiato, Decaffeinato, Orzo, Ginseng</i>	
The.....	2,50€


“Digestivi”

Amari e Digestivi.....	5,00€
<i>Averna, Braulio, Agricanto, Amaro del Capo, Jagermeister, Montenegro, Unicum, Limoncello, Nocino, Liquerizia.</i>	
Grappa “CRUDE” di Sangiovese BIANCA 40%	5,00€
Grappa “CRUDE” di Sangiovese INVECCHIATA 40%.....	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 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

