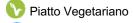


Menù Autunno – Inverno 2023

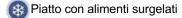


Comprende Pane fatto in casa, Focaccia, Taralli, Bibanesi e altri prodotti panificati da forno <u>Antipasti</u> Crostini di pane misti con verdure e salse. PUO' CONTENERE Tagliere Bolognese ......9,00€ Prosciutto Crudo, Mortadella a cubetti, Salame, Salsiccia Passita, Formaggi Stagionati "Caseificio Valsamoggia" Polenta fritta con Salsiccia CONTIENE PUO' CONTENERE 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 Snack di Piadina Fritta CONTIENE PUO' CONTENERE Zucchettí a listarelle pastellatí in tempura. PUO' CONTENERE CONTIENE Pomodoro e Cípolla con crostíní pane abbrustolítí. PUO' CONTENERE Bruciatini ..... Pancetta Affumicata saltata in padella con Aceto Balsamico e pinoli servit 🥑 a su letto di radicchio rosso con guarnizione di Glassa di Aceto Balsamico CONTIENE PUO' CONTENERE

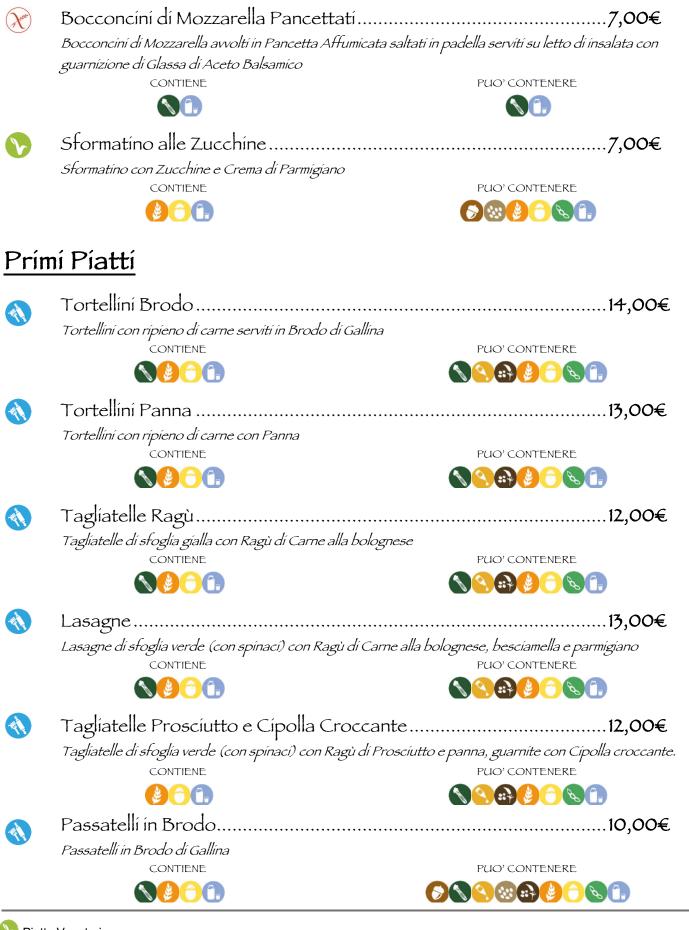


\infty Piatto con Sfoglia fatta in casa

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







Piatto Vegetariano

\infty Piatto con Sfoglia fatta in casa

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



	Passatelli Asciutti		11,00€
	Passatellí con Radicchio Rosso, Prosciutto Crudo e Pinoli oppure	al Tartufo (+5€ *)	-
	(*) Variazioni Stagionali applicabili in base alla disponibilità		
	CONTIENE	PUO' CONTENERE	
			8
	Tortelloní Rícotta Burro e Salvía o Ragù		12.00€.
	Tortelloní dí sfoglía gialla rípiení di Mascarpone e Ricotta "Caseific		
	serviti con Burro e Salvia o con Ragù (+1€)		iigiane
	CONTIENE	PUO' CONTENERE	
	B   /		14.000
	Balanzoní		14,00€
	Tortelloni di sfoglia verde (con spinaci) ripieni di Mortadella, Masc	,	
	"Caseificio Valsamoggia" e Parmigiano con Ragù di Salsiccia biance CONTIENE	o o al Tartufo (+)€ *).  PUO' CONTENERE	
	A B C C		A
7	Rísotto aí Porcíní	•••••	13,00€
*	Rísotto con Funghí Porcíní oppure al Tartufo (+5€ *)		
	CONTIENE	PUO' CONTENERE	
		8 0 B	
K	Pappardelle ai Funghi		12,00€
	Pappardelle dí sfoglía gialla con Funghí Mistí di stagione oppure ai		
	CONTIENE  CONTIENE	PUO' CONTENERE	
			15.006
₹	Caramelle ai Porcini		15,00€
	Caramelle di sfoglia gialla ripiene di Funghi Porcini, Ricotta "Casein	ricio Valsamoggia" e	
	<i>Prezzemolo con Ragù di Salsiccia bianco.</i> CONTIENE	PUO' CONTENERE	
			<b>1</b>
			ω
*	Strozzapretí alla Boscaíola		12,00€
	l Strozzapretí all'uovo con Salsiccia, Funghí e panna.		,
	CONTIENE	PUO' CONTENERE	
			10.000
*	Gramigna alla Salsiccia	•••••	10,00€
	Gramígna all'uovo Paglía e Fíeno con Ragù dí Salsíccía (rosso).	PUOL CONTENTS	
	CONTIENE	PUO' CONTENERE	
			LT

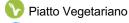
Neglia fatta in casa

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



## Secondi Piatti

Jun	Tagliata di manzo	18,00€
	Entrecote di Bovino Adulto Sale e Rosmarino, Grana in Scaglie	e Rucola,
	Funghí Porcíní (+4€ *), Tartufo (+5€ *)	
	(*) Variazioni Stagionali applicabili in base alla disponibilità	
	CONTIENE	PUO' CONTENERE
(Zue)	Fiorentina di Scottona	5,00€/hg
	Fiorentina di Bovino adulto di Scottona con osso (taglio medio	IKg círca)
	CONTIENE	PUO' CONTENERE
		1/ 226
(Free)	Tartare di Fassona	
	Carne Macinata di Bovino adulto insaporita con sedano e carot	
	CONTIENE	PUO' CONTENERE
Tue	Grigliata Mista di carne	17,00€
	Tagliata, Salsiccia, Coppone, Costine, Pancetta, Pollo	
	CONTIÊNE	PUO' CONTENERE
	Crescentine e Tigelle (*)	15 00£
	Crescentine Fritte (n.4) e Tigelle (n.3) servite con affettati mist	, ,
	Valsamoggía", Pesto Montanaro, Parmigiano, Marmellata, Nutel.	
	CONTIENE	PUO' CONTENERE
	(*) <u>SOLO</u> nel weekend, dal Venerdì cena	alla Domenica pranzo
	Cotoletta Bolognese	17,00€
	Cotoletta di Maiale con Prosciutto Crudo, Panna e Parmigiano,	
	(*) Variazioni Stagionali applicabili in base alla disponibilità	voicina con aggianta di Tartaro (170)
	CONTIENE	PUO' CONTENERE

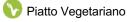


Niatto con Sfoglia fatta in casa

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



	Polpettine della Nonna	
VX	Gran Misto con Tomino	11,00€
	Tomino con misto di Verdure e Frutta alla griglia CONTIENE	PUO' CONTENERE
* \(\frac{\chi}{\chi}\)	Coníglio alla Cacciatora	PUO' CONTENERE
*		13,00€
*	Scaloppina al Limone  Fettine di Petto di Pollo infarinate e cotte nel burro saltate con  CONTIENE	
*	Petto di Pollo in salsa allo Zenzero e Cipolle Fettine di Petto di Pollo con salsa di zenzero, ketchup, senape maizena e cipolle rosse a listarelle CONTIENE	
* *	Petto di Pollo alla griglia Fettine di Petto di Pollo alla griglia CONTIENE	10,00€



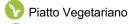
Niatto con Sfoglia fatta in casa

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



### Contorní

V Ju	Insalata Mista		4,00€
V X	Verdure alla Griglia		5,00€
<b>√ *</b>	Erbette di Stagione saltate		4,00€
<b>V</b>	Patate al Forno	•••••••••••••••••••••••••••••••••••••••	5,00€
<b>*</b>	Patate Fritte  CONTIENE	PUO' CONTENERE	6,00€
<b>*</b>	Porcíní Pastellatí	PUO' CONTENERE	9,00€



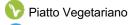
Niatto con Sfoglia fatta in casa

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



## Dolci

)	Mascarpone	5,00€
	Crema di Mascarpone "Caseificio Valsamoggia" guarnit Cioccolato, Caramello, Nocciola, Frutti di Bosco, Amar	a a scelta con Cacao in polvere, ena Fabbri (+I€), Pistacchio (+2€)
	CONTIENE (**)	PUO' CONTENERE
	Zuppa Inglese	5,00€
	Crema pastíccera, Crema pastíccera al Cioccolato e sa CONTIENE	voiardi bagnati nell'alchermes PUO' CONTENERE
	Tenerina al Cioccolato	4,50€
	CONTIENE  (2) (2) (3) (1)	PUO' CONTENERE
	Torta di Mele	5,00€
	Torta di Mele servita calda con Zucchero a velo e, a ric	,
	CONTIENE	PUO' CONTENERE
	Torta della Nonna	6,00€
	Frolla con Crema e pinoli servita calda accompagnata c	
	CONTIENE	PUO' CONTENERE
	Salame al Cioccolato	
	Dolce al cioccolato con biscotti (Senza Glutine) accom	•
	CONTIENE	PUO' CONTENERE
		8



Niatto con Sfoglia fatta in casa

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



# <u>Bevande</u>

Acqua SAN BENEDETTO Naturale 0,75Cl	2,50€
Acqua SAN BENEDETTO Frízzante 0,75Cl	2,50€
Bibite in Bottiglia 0,33cl Coca Cola, Coca Cola Zero	3,00€
Birra Theresianer Lager in Bottiglia 0,33cl	3,50€
Vino Bianco Frizzante della casa – Pignoletto Frizzante VIP	
1/4 litro	3,00€
1/2 lítro	6,00€
1 lítro	10,00€
Vino Rosso della casa – Sangiovese IGP NOBILVINI	
1/4 lítro	3,00€
1/2 lítro	6,00€
1 lítro	10,00€
<u>Bar</u>	
Caffè	1,20€
Espresso, Macchiato	
Caffè Decaffeínato, Orzo o Gínseng	1,30€
"Dígestivi"	
Amarí e Dígestíví Averna, Braulío, Agricanto, Amaro del Capo, Jagermeister, Montenegro, Unicum, Limo Líquerizía.	
Grappa "CRUDE" di Sangiovese BIANCA 40%	5,00€
Grappa "CRUDE" di Sangiovese INVECCHIATA 40%	

Piatto Vegetariano

Negation Piatto con Sfoglia fatta in casa

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.



A GUSCIO Nuts





Crostacei e prodotti a base di crostacei.

Sedano e prodotti a base di sedano.



SEDANO

**FRUTTA** 





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

Senape e prodotti a base di senape.



SENAPE Mustard



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 e prodotti a base di semi di sesamo.



SEMI DI SESAMO Sesame

**ARACHIDI Peanuts** 

Arachidi

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



ANIDRIDE SOLFOROSA Sulphur Dioxide (Sulphites)

SOIA Soya



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



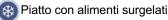
Piatto Vegetariano



Piatto con Sfoglia fatta in casa



🔀 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 DEI NOSTRI PRODOTTI

