



Menù

Autunno – Inverno

2023

Coperto.....3,00

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 e salse.

CONTIENE



PUO' CONTENERE



Tagliere Bolognese9,00€

Prosciutto Crudo, Mortadella a cubetti, Salame, Salsiccia Passita, Formaggi Stagionati

"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 Snack di Piadina Fritta

CONTIENE



PUO' CONTENERE



 Zucchetti Fritti.....5,00€

Zucchetti a listarelle pastellati in tempura.

CONTIENE



PUO' CONTENERE



 Friggione con Crostini di Pane.....5,00€

Pomodoro e Cipolla con crostini pane abbrustoliti.

CONTIENE



PUO' CONTENERE



 Bruciatini8,00€

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



 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.....7,00€

Bocconcini di Mozzarella avvolti in Pancetta Affumicata saltati in padella serviti su letto di insalata con guarnizione di Glassa di Aceto Balsamico

CONTIENE



PUO' CONTENERE



Sformatino alle Zucchine.....7,00€

Sformatino con Zucchine e Crema di Parmigiano

CONTIENE



PUO' CONTENERE



Primi Piatti



Tortellini Brodo.....14,00€

Tortellini con ripieno di carne serviti in Brodo di Gallina

CONTIENE



PUO' CONTENERE



Tortellini Panna.....13,00€

Tortellini con ripieno di carne con Panna

CONTIENE



PUO' CONTENERE



Tagliatelle Ragù.....12,00€

Tagliatelle di sfoglia gialla con Ragù di Carne alla bolognese

CONTIENE



PUO' CONTENERE



Lasagne.....13,00€

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

CONTIENE



PUO' CONTENERE



Tagliatelle Prosciutto e Cipolla Croccante.....12,00€

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

CONTIENE



PUO' CONTENERE



Passatelli in Brodo.....10,00€

Passatelli in Brodo di Gallina

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 (+5€ *)*
 (*) Variazioni Stagionali applicabili in base alla disponibilità
- CONTIENE    
- PUO' CONTENERE         
-   **Tortelloni Ricotta Burro e Salvia o Ragù** 12,00€
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** 14,00€
*Tortelloni di sfoglia verde (con spinaci) ripieni di Mortadella, Mascarpone e Ricotta "Caseificio Valsamoggia" e Parmigiano con Ragù di Salsiccia bianco o al Tartufo (+5€ *).*
- CONTIENE    
- PUO' CONTENERE        
-   **Risotto ai Porcini** 13,00€
*Risotto con Funghi Porcini oppure al Tartufo (+5€ *)*
- CONTIENE 
- PUO' CONTENERE   
-   **Pappardelle ai Funghi** 12,00€
*Pappardelle di sfoglia gialla con Funghi Misti di stagione oppure al Tartufo (+5€ *)*
- CONTIENE   
- PUO' CONTENERE       
-   **Caramelle ai Porcini** 15,00€
Caramelle di sfoglia gialla ripiene di Funghi Porcini, Ricotta "Caseificio Valsamoggia" e Prezzemolo con Ragù di Salsiccia bianco.
- CONTIENE    
- PUO' CONTENERE        
-  **Strozzapreti alla Boscaiola** 12,00€
Strozzapreti all'uovo con Salsiccia, Funghi e panna.
- CONTIENE   
- PUO' CONTENERE   
-  **Gramigna alla Salsiccia** 10,00€
Gramigna all'uovo Paglia e Fieno con Ragù di Salsiccia (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**

Secondi Piatti

-  **Tagliata di manzo** 18,00€
*Entrecote di Bovino Adulto Sale e Rosmarino, Grana in Scaglie e Rucola, Funghi Porcini (+4€ *), Tartufo (+5€ *)*
 (*) Variazioni Stagionali applicabili in base alla disponibilità
 CONTIENE  PUO' CONTENERE    
-  **Fiorentina di Scottona** 5,00€/hg
Fiorentina di Bovino adulto di Scottona con osso (taglio medio 1Kg circa)
 CONTIENE  PUO' CONTENERE 
-  **Tartare di Fassona** 16,00€
Carne Macinata di Bovino adulto insaporita con sedano e carote, servita con Grana in Scaglie e Rucola
 CONTIENE  PUO' CONTENERE  
-  **Grigliata Mista di carne** 17,00€
Tagliata, Salsiccia, Coppone, Costine, Pancetta, Pollo
 CONTIENE  PUO' CONTENERE 
- Crescentine e Tigelle (*)** 15,00€
Crescentine Fritte (n.4) e Tigelle (n.3) servite con affettati misti, Sottaceti, Squaquerone "Caseificio Valsamoggia", Pesto Montanaro, Parmigiano, Marmellata, Nutella
 CONTIENE     PUO' CONTENERE       

(*) SOLO nel weekend, dal Venerdì cena alla Domenica pranzo

- Cotoletta Bolognese** 17,00€
*Cotoletta di Maiale con Prosciutto Crudo, Panna e Parmigiano, volendo con aggiunta di Tartufo (+5€ *)*
 (*) Variazioni Stagionali applicabili in base alla disponibilità
 CONTIENE     PUO' CONTENERE        

Polpettine della Nonna 12,00€

Polpette di Maiale, Mortadella e Parmigiano impanate e fritte, servite in umido di pomodoro e piselli

CONTIENE



PUO' CONTENERE



  Gran Misto con Tomino 11,00€

Tomino con misto di Verdure e Frutta alla griglia

CONTIENE



PUO' CONTENERE



  Coniglio alla Cacciatora..... 13,00€

Coniglio in umido di pomodoro

CONTIENE



PUO' CONTENERE



 Scaloppina ai Funghi 13,00€

Fettine di Petto di Pollo infarinate e cotte nel burro con condimento di funghi

CONTIENE



PUO' CONTENERE



 Scaloppina al Limone..... 11,00€

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 12,00€

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 10,00€

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€
 	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	9,00€
CONTIENE		PUO' CONTENERE
 		    

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:      
- Zuppa Inglese 5,00€
Crema pasticcera, Crema pasticcera al Cioccolato e savoiardi bagnati nell'alchermes
 CONTIENE:     PUO' CONTENERE:      
- Tenerina al Cioccolato 4,50€
 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 della Nonna 6,00€
Frolla con Crema e pinoli servita calda accompagnata da Panna Montata o Mascarpone (+1€)
 CONTIENE:     PUO' CONTENERE:       
- Salame al Cioccolato 4,50€
Dolce al cioccolato con biscotti (Senza Glutine) accompagnato da Panna Montata o Mascarpone (+1€)
 CONTIENE:   PUO' CONTENERE:    

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</i>	
Birra Theresianer Lager in Bottiglia 0,33cl	3,50€
Vino Bianco Frizzante della casa – Pignoletto Frizzante VIP	
1/4 litro	3,00€
1/2 litro	6,00€
1 litro	10,00€
Vino Rosso della casa – Sangiovese IGP NOBILVINI	
1/4 litro	3,00€
1/2 litro	6,00€
1 litro	10,00€

Bar

Caffè	1,50€
<i>Espresso, Macchiato, Decaffeinato, Orzo o Ginseng</i>	
Caffè Corretto	2,00€
<i>Grappa, Sambuca o Nocino</i>	

“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 acagù (*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; lattulo. (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



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

