



Menù

Primavera ~ Estate

2024

Coperto.....3,00€

Antipasti

Tagliere Bolognese 9,00€

Prosciutto Crudo, Mortadella a cubetti, Salame, Salsiccia Passita, Polenta frita con Salsiccia e due Formaggi di Stagione

CONTIENE



PUO' CONTENERE



  Tagliere Formaggi Misti "Caseificio Valsamoggia" 9,00€

3 tipologie di Formaggi Stagionati diversi in base alla stagione serviti con Marmellate, Miele di Acacia e Snack di Piadina Fritta

CONTIENE



PUO' CONTENERE



 Zucchetti Fritti..... 6,00€

Zucchetti a listarelle pastellati in tempura

CONTIENE



PUO' CONTENERE



 Friggione con Crostini di Pane..... 6,00€

Pomodoro e Cipolla con crostini pane abbrustoliti

CONTIENE



PUO' CONTENERE



 Bruciatini 9,00€

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

CONTIENE



PUO' CONTENERE



 Bocconcini di Mozzarella Pancettati..... 7,00€

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 DOP

CONTIENE



PUO' CONTENERE



 Panna Cotta di Parmigiano 8,00€

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

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

Primi Piatti

-  Tortellini alla Panna 13,00€
Tortellini con Panna e/o con aggiunta di Tartufo (+5€ *) o in Brodo solo fino a fine Maggio (+1€)
(*) Variazioni Stagionali applicabili in base alla disponibilità
- CONTIENE    
- PUO' CONTENERE       
-  Tagliatelle al Ragù 13,00€
Tagliatelle di sfoglia gialla con Ragù di Carne alla bolognese
- CONTIENE    
- PUO' CONTENERE       
-  Lasagne 14,00€
Lasagne di sfoglia verde con Ragù di Carne alla bolognese, besciamella e parmigiano DOP
- CONTIENE    
- PUO' CONTENERE       
-  Tagliatelle Prosciutto e Cipolla Croccante 13,00€
Tagliatelle di sfoglia verde con Ragù di Prosciutto e panna, guarnite con Cipolla croccante.
- CONTIENE   
- PUO' CONTENERE       
-  Passatelli Asciutti 12,00€
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 Ricotta, Mascarpone e Parmigiano DOP serviti con Burro e Salvia o con Ragù (+1€)
- CONTIENE    
- PUO' CONTENERE       
-  Balanzoni 14,00€
Tortelloni di sfoglia verde (con spinaci) ripieni di Mortadella, Ricotta e Parmigiano DOP con Ragù di Salsiccia bianco o al Tartufo (+5€ *)
(*) Variazioni Stagionali applicabili in base alla disponibilità
- 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

  Risotto in crema di Zucchine.....13,00€

Risotto con crema di zucchine o con aggiunta di briciole di prosciutto crudo croccante (+1€)

CONTIENE



PUO' CONTENERE



 Pappardelle al Cervo16,00€

Pappardelle di sfoglia gialla con Ragù di Cervo

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 19,00€

*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



 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 18,00€

Tagliata di Manzo, Salsiccia, Coppone, Costina, Pancetta, Pollo

CONTIENE

PUO' CONTENERE

Cotoletta Bolognese 18,00€

*Cotoletta di Maiale con Prosciutto Crudo, Panna e Parmigiano DOP, volendo con aggiunta di Tartufo (+5€ *)*

(*) Variazioni Stagionali applicabili in base alla disponibilità

CONTIENE

PUO' CONTENERE



Polpettine della Nonna – “Summer Edition” 12,00€

Polpette di Maiale impanate e fritte, servite con una salsa di Peperone 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

  Gran Misto con Tomino 11,00€
Tomino con misto di Verdure e Frutta alla griglia

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..... 12,00€
Fettine di Petto di Pollo infarinate e cotte nel burro saltate con limone

CONTIENE



CONTIENE

PUO' CONTENERE



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

Dolci della Casa.....5,00€/7,00€
Dolci di nostra produzione che ruotano a seconda delle idee dello Chef

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 o Coca Cola Zero</i>	
Birra Theresianer Lager in Bottiglia 0,33cl.....	4,00€

Bar

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

“Digestivi”

Amari e Digestivi.....	5,00€
<i>Grappa Secca, Grappa Barricata, Averna, Braulio, Agricanto, Amaro del Capo, Jagermeister, Montenegro, Unicum, Sambuca, Limoncello, Nocino, Liquerizia, Baileys</i>	

 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

